

形式：対面セミナー

補足： 配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 3 0 4 z 1

食品の商品開発、商品企画に精通した講師が、“おいしさ”をどのように顧客に伝えればよいのか（おいしさを表現する豊富なコトバの選択やおいしさのマーケティング戦略）を、自身の経験と事例を通じて解説します。【おいしさ表現実習】では、サンプル（菓子類）を味わいながら、表現方法や言葉出しの実際について実践形式で学びます。

商品差別化のための おいしさの見える化とマーケティング ～おいしさの『仕組み』・『構成要素』・『言語表現』・『商品戦略』～

講師： ハッピーフードデザイン株式会社 代表取締役 角 直樹 氏

1982年明治製菓（株）（現 明治）入社。研究所、商品企画部、スイーツ事業推進部、業務商品開発部等で、お菓子、スイーツの商品開発に従事。2015年中小企業診断士登録、MBA取得。2020年商品開発、経営コンサルタントとして独立。大手、中小メーカー、飲食店を対象に商品開発の実務、業務プロセス開発、組織運営、経営支援を行っている。著書：おいしさの見える化（2019 幸書房）、食品安全マネジメント（2017 幸書房）中小企業診断士、野菜ソムリエ、HACCP管理者

●日程 2025年3月4日（火）10:30～17:00

●受講料 1名 **39,600円**（税込/テキスト）

※1/4（土）までにお申込の場合、**31,680円（2割引）**となります

I. 「おいしさの見える化」とは何か

1. おいしさを見る化する意義
2. おいしさの定義

II. おいしさが発生する仕組み

1. おいしさの発生メカニズム
2. 風味発現と検知の仕組み
 - ・咀嚼から脳まで
3. 脳で感じるおいしさ
 - ・脳における情報処理とおいしさの記憶

III. おいしさを構成する要素

1. 味の化学
2. 香りの化学
3. 食感の物理学
4. 味・香り・食感の統合
5. 温度・外観・色・音
6. 外部情報
7. 記憶

IV. おいしさを表現する言葉

1. おいしさ表現の単語
 - ① 直接表現
 - ・味、香り、食感

② 修飾表現

- ・強弱、バランス、相互関係時間軸表現、記憶表現

2. おいしさ表現の文章

- ① 文章の構成
 - ・時間軸表現、おいしさ構成要素表現
- ② 単語の使い方
 - ・風味語のバランス、インパクトワード、称賛語
- ③ おいしさ表現実習（テイスティング）
市販品、試作品（菓子類）を味わいます

V. おいしさを伝えるマーケティング

1. おいしさのマーケティング共通原則
 - ① お客様視点
 - ② 価値創造
 - ③ 事業目標
2. おいしさとターゲット戦略
 - ① トライアル&リピート
 - ② イノベータモデル
3. おいしさと商品戦略
 - ① ネーミング
 - ② ポジショニングマップ
4. おいしさとプロモーション戦略
 - ① 店内販促物（POP、ポスター）
 - ② 有人販売
 - ③ 試食販売
 - ④ EC
 - ⑤ CM
 - ⑥ パブリシティ
 - ⑦ SNS 発信
 - ⑧ 工場見学

<習得知識>

- ・「おいしさを感じる仕組み」に関する科学的・生理学的知識
- ・「おいしさを言葉で表現する」ための単語力・文章作成能力
- ・「おいしさを顧客に伝える」ためのマーケティング力

<講師の言葉>

「おいしさでは差別化できない」という人がいますが、これはその人の表現力が乏しいため、おいしさの価値を十分に伝えられないためです。すべての食品をワインのように表現できれば、おいしさの価値は大きくひろがり、商品の差別化に大きく寄与できるでしょう。

本講座では、食品の技術者や職人が作り出した素晴らしいおいしさを、価値化してビジネスにつなげることを目的に、試食も交えながらおいしさに関する知識、すなわちおいしさの化学、生理学、脳科学、言語学、マーケティングを正確にバランスよく学びます。

コロナ後の時代、表層的でなく本質的な価値がより重要になってきます。人間の生理に基づいた本質的なおいしさという価値を、「正しく、ビジネスに直結したことばで表現する力」はこれからの食品技術者にとって、とても重要なスキルになるでしょう。

講師書籍「おいしさの見える化 風味を伝えるマーケティング力」（2019 幸書房）
を贈呈します。



<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）


FAX
03-6261-7924

申込講座	2025/3/4	商品差別化のための おいしさの見える化とマーケティング	
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF 請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

- ① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
- ② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

- ① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）
- ② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		