

令和7年度農村女性スキルアップ講座 年間計画

～「夢」をかたちに！踏み出す一歩をお手伝い～

		日 時	テーマ	内容及び講師	
基礎講座	1	5月28日(水) 13:30～16:30	開講式 起業するための準備と心構え	好きを仕事に！あなたらしさを活かしたプチ起業 講師：株式会社ジーアンドエス 代表取締役社長 萩原 扶未子 氏	705 県民会館
	2	6月17日(火) 13:30～16:30	食品加工・衛生	食品加工・衛生 講師：県食品研究所	食研
			包装資材の基礎	包装資材の基礎 講師：株式会社スパック	
	3	7月1日(火) 13:30～16:30	先進事例紹介 交流会	女性起業の先進的な取り組み 里山工房FICO 廣田秀美氏：無花果等を使用した菓子販売 BEEDAYS 本田幸恵氏：養蜂家、直売所経営、蜂蜜加工品販売	食研
	4	7月9日(水) 13:30～16:30	食品製造のための 制度・法律	営業許可・届出 講師：県生活衛生課 HACCPの基礎 講師：石川県予防医学協会	705 県民会館
	5	8月27日(水) 13:30～16:30	商品開発基礎	ひとの心を動かす商品開発・ブランディング 講師：マンディーネ 代表 松蔵 高子 氏 食品表示の基本 講師：県農産食品課	612 県民会館
発展講座 ※2講座以上選択	6	11月18日(火) 13:30～16:30	商品開発事例紹介 夢を語る交流会 閉講式	バイヤーの目に留まる地域の逸品とは！ 講師：有限会社永瀬事務所 富山支所 商品開発アドバイザー 小島 尚子 氏	702 県民会館
	1	7月25日(金) 13:30～16:30	献立・弁当の基本 調理上の衛生管理	献立・弁当の基本、調理上の衛生管理 講師：有限会社 食のコンサルタント ブーケ 代表取締役 大畑 洋子 氏	サンフォルテ
	2	A9月9日(火) B9月10日(水) 13:30～16:30	加工保存技術実習 (加工機械体験)	調理機器について 講師：ホシザキ北信越株式会社	ホシザキ
	3	9月25日(木)	先進地視察 (滑川市他)	女性起業の先進的な取り組み 先進地：grandma' (グランマ)+他1事業者予定	現地
	4	10月2日(木) 13:30～16:30	原価計算	価格の決め方 講師：株式会社ジーアンドエス 代表取締役社長 萩原 扶未子 氏 原価計算の仕方 講師：中小企業診断士 近藤 政樹 氏	706 県民会館
	5	10月17日(金) 13:30～16:30	商品開発発展 NEW	商品開発する上でのマーケティングの実践 講師：マンディーネ 代表 松蔵 高子 氏 SNSを活用した商品の情報発信 講師：株式会社 PCO 黒田 彩佳 氏	706 県民会館

県民会館：富山県民会館（富山市新総曲輪4-18）

ホシザキ：ホシザキ北信越(株)テストキッチン（富山市黒瀬大屋割124-4）

食研：富山県食品研究所（富山市吉岡360）

サンフォルテ：富山県民共生センターサンフォルテ調理実習室（富山市湊入船町6-7）

※発展3及び5の日程は後日ご案内します。発展2はAまたはBで受講をお願いします。