

スーパーのバイヤー必聴!
いま必要とされる商品のトレンドがわかる!



バイヤー大学

2018年2月に開催する、「第52回スーパーマーケット・トレードショー2018」において、スーパーのバイヤーの方々向けに各カテゴリーの識者・専門家をお迎えして、特別講座を開催いたします。最新の商品知識から、消費者トレンド、業界情報などをわかりやすく解説します。

2018
2.14(水) → 16(金)

参加費
定員

無料 各回先着100名

会場

幕張メッセ 国際会議場 中会議室302

Time Table	2.14(水)	2.15(木)	2.16(金)
10:30 ↓ 11:30	 <h2>ワイン</h2> <p>ラベル表示基準導入でどう変わる? ～差別化商材として需要の増える日本ワインの現状～</p> <p>石井 もと子 日本ワイナリー協会顧問 ワイン・コーディネーター&ジャーナリスト</p>	 <h2>みそ</h2> <p>おみそ大好き! ～地方色豊かなみその魅力に迫ります～</p> <p>松本 耕作 全国味噌工業協同組合連合会 副会長(広報PR事業担当) 加賀味噌食品工業協業組合 理事長</p>	 <h2>スパイス・ハーブ</h2> <p>「スパイス&ハーブ」の消費トレンドと売場展開へのヒント</p> <p>山田 かず美 エスピー食品株式会社 スパイス&ハーブマスター</p>
12:30 ↓ 13:30	 <h2>日本茶・抹茶</h2> <p>外国人にも大人気! 健康ブームで見直される 日本茶・抹茶の世界</p> <p>大森 正司 日本茶インストラクター協会 元副理事長、大妻女子大学名誉教授、大妻女子大学「お茶大学」校長</p>	 <h2>チーズ</h2> <p>比べてわかる、チーズの豊かな風味 ～チーズ売場の成長はナチュラルチーズがカギとなる!～</p> <p>桒田 規夫 NPO法人チーズプロフェッショナル協会専務理事</p>	 <h2>肉</h2> <p>食肉の知識(牛肉編) ～小割、小分けから商品化までのご提案～</p> <p>関田 裕司 学校法人竹岸学園 竹岸食肉専門学校 准教授</p>
14:30 ↓ 15:30	 <h2>野菜</h2> <p>地方と都市をつなぐ 都市型八百屋が支持される理由</p> <p>左今 克憲 株式会社アグリゲート 代表取締役</p>	 <h2>魚</h2> <p>水産流通プラットフォームの再構築について</p> <p>山本 徹 株式会社 foodison 代表取締役CEO</p>	 <h2>牛乳</h2> <p>惣菜メニューへの活用も! ～新たな牛乳の価値訴求に「乳和食」を活用して～</p> <p>小山 浩子 料理家、管理栄養士</p>

受講者募集!

お問い合わせ

tel: 03-3267-1511

バイヤー大学運営事務局
(株式会社リンクアンドコミュニケーション内)

詳細・お申し込み

<http://buyer.chouriryoku.jp/>

各講座事前登録制 バイヤー大学の会場は「第52回スーパーマーケット・トレードショー2018」会場内にございますので、展示会の来場登録が別途必要となります。

