



ひなたMBA

フードビジネス部門

受講者募集

受講料 無料

コース名

商品開発(基礎)

衛生管理(基礎)

お申し込み先



<https://forms.gle/cQ9jD9TAW7AoJwX39>
URLまたは二次元コードからお申し込みください。

募集期間

2025年8月8日(金)から9月12日(金)まで

受講対象者

宮崎県内で食品製造業に従事する方、これから食品製造業への
就業・起業を予定する方 など ※各コース会場定員20名(Webは上限なし)

※期限以降も会場定員に空きがある場合は、受講可能です。
また、Web受講の場合は、各講座の前日までの申込みで、受講可能です。

講座概要

実務経験者を含む専門家による
実践型プログラム

各コース全5回の連続講座
複数コースの受講申込可能

開講期間:2025年9月~10月
(各講座のスケジュールは、裏面をご覧ください。)

会場:ひなたキャンパス
(実施回によって一部会場が異なります。詳細は裏面を
ご覧ください。)

ひなたMBA認定プログラム修了証の取得
(主催者が設定する要件を満たした方に発行します。)

全回出席特典

各コース全5回出席者には特典を付与します!

特典① 商談マッチングの機会提供

一首都圏食品バイヤー等との商談マッチングの機会を
提供しますー

特典② 催事販売の機会提供

一首都圏における催事販売の機会を提供しますー

*各コース全5回出席者(希望者に限り)に
上記特典①または②のいずれかを付与します。

*上記特典にかかる諸経費(旅費交通費、商談経費、
販売経費等)は各受講者の負担となります。

*希望者多数の場合はご希望に添えない場合もあります。
ご了承ください。

主催

宮崎県

問い合わせ先

ひなたMBA(フードビジネス部門)事務局 担当:森田宛
✉ support_myz@actmirai.com



講座の詳しい内容





講座スケジュール

ひなたMBA
(フードビジネス部門)



講座の詳細い内容

商品開発 〈基礎〉

- | | | |
|-----|------|--|
| 第1回 | 開催日時 | 2025年9月24日(水)9:30~12:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「NBメーカー直伝! ヒット商品はこうして生まれる! 買いたくなる食品の企画術」 |
| | 講師名 | 今北 方央 (麒麟ビール株式会社 マーケティング部 新価値創造担当) |
| 第2回 | 開催日時 | 2025年9月24日(水)13:30~16:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「名前と見た目で9割決まる! 伝えるから伝わるへ、お客に伝わるブランドの秘訣」 |
| | 講師名 | 小野 雅子 (麒麟ビール株式会社 マーケティング部 デザインチーム) |
| 第3回 | 開催日時 | 2025年9月25日(木)9:30~12:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「名前と見た目で9割決まる! 伝えるから伝わるへ、お客に伝わるデザインの秘訣」 |
| | 講師名 | 小野 雅子 (麒麟ビール株式会社 マーケティング部 デザインチーム) |
| 第4回 | 開催日時 | 2025年10月21日(火)9:30~12:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「知らないと損する!? 食品表示とパッケージ表記の落とし穴」 |
| | 講師名 | 岡田 玲子 (株式会社シェルガーデン 品質管理マネジャー) |
| 第5回 | 開催日時 | 2025年10月23日(木)9:30~12:30 |
| | 会場 | 宮崎市民プラザ |
| | テーマ | 「売れる商品よりも『売れる仕組み』をつくろう!」 |
| | 講師名 | 岩館 邦和 (株式会社アクトミライ 代表取締役兼CEO) |

衛生管理 〈基礎〉

- | | | |
|-----|------|-------------------------------|
| 第1回 | 開催日時 | 2025年9月25日(木)13:30~16:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「なぜ衛生管理が必要なのか?」 |
| | 講師名 | 岡田 玲子 (株式会社シェルガーデン 品質管理マネジャー) |
| 第2回 | 開催日時 | 2025年9月26日(金)9:30~12:30 |
| | 会場 | 宮崎県食品開発センター フード・オープンラボ |
| | テーマ | 「手洗いと服装がカギ!」 |
| | 講師名 | 岡田 玲子 (株式会社シェルガーデン 品質管理マネジャー) |
| 第3回 | 開催日時 | 2025年9月26日(金)13:30~16:30 |
| | 会場 | 宮崎県食品開発センター フード・オープンラボ |
| | テーマ | 「キレイにしている“つもり”が事故を招く?」 |
| | 講師名 | 岡田 玲子 (株式会社シェルガーデン 品質管理マネジャー) |
| 第4回 | 開催日時 | 2025年10月21日(火)13:30~16:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「記録は安全の“見える化”ツール!」 |
| | 講師名 | 岡田 玲子 (株式会社シェルガーデン 品質管理マネジャー) |
| 第5回 | 開催日時 | 2025年10月22日(水)9:30~12:30 |
| | 会場 | ひなたキャンパス |
| | テーマ | 「現場に活かす! 私の衛生管理アクションプラン」 |
| | 講師名 | 岡田 玲子 (株式会社シェルガーデン 品質管理マネジャー) |

*各コースの第5回講座終了後に個別相談を実施する予定です。(希望者限り)

*商品開発(応用)、衛生管理(応用)、販路拡大の3コースを今後実施予定です。(2025年11月~2026年1月予定)

会場

ひなたキャンパス 宮崎市錦本町4番5号

*会場アクセスは以下URLをご覧ください。
<https://wakuwaku-center.co.jp/#shisetu>
*車でお越しの方は、近隣の有料駐車場をご利用ください。

*商品開発(基礎)コースの第5回は宮崎市民プラザ(宮崎市橘通西1丁目1番2号)で実施します。
*衛生管理(基礎)コースの第2回、第3回は宮崎県食品開発センターフード・オープンラボ(宮崎市佐土原町東上那珂16500-2)で実施します。

[事業受託者: 株式会社 アクトミライ]