

ライスアイランド

RI weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス ～

<http://www.riceisland.co.jp>

FOODEX 2006 「セールスプロモーションセミナー」のご案内

ライスアイランドは、来月幕張で開催される「FOODEX 2006」において、セールスプロモーションセミナーを2講開催いたします。

今回のブースは「食と農と環境」をテーマに生産者ブランド商品を提示し、生産団体の出展を予定しております。セミナーでは商品開発や売上増加のためのお役立ち情報が満載です。開発ご担当者様・バイヤー様のふるってご参加をお待ちしております。

『雑穀のひみつ』～今まで知られていない効果・効能～

日時: 3月16日(木) 15:00～15:40 場所: HALL8会議室

発芽玄米の人気がかげりはじめたのと反比例して、人気上昇の雑穀。雑穀を使った商品開発のための機能や、商品化ノウハウ、アイデアメニューとして使える情報について講演をいたします。雑穀の魅力・機能性、そして国産雑穀の生産・流通マーケティングなど、トータルな内容をご案内いたします。

注目の雑穀の健康・機能性・美容効果のご紹介

国産雑穀は流通の5%?

お米売り場MDで、利益のどのお米売り場。

雑穀の機能を生かした商品開発。

国産雑穀は日本の環境を守ります。



『今までなかった生産者ブランド』～農産物・農産加工品～

日時: 5月15日(水) 15:00～15:40 場所: HALL8会議室

ネットによる様々な情報により、食を取り巻く環境が変化しています。マスの食から個々の多様性を大切にする、ロハス・スローフードな食が注目を浴び始めています。国産ブランドの付加価値を訴求し、輸入と差別化できるトータルな食のセミナーです。食べる人の健康を保ち、農業を活性化し、環境を保つ為に「生産者ブランド」の構築を目指し、生産者ブランド商品開発について講演をいたします。

新しい流通として注目。全国の「産直市場」の現状と今後の行くえ。

産直市場を取り入れた、付加価値提案の売り場づくりのご紹介

生産者と流通を直接結ぶ BtoBサイト「産直農産市場」を使った付加価値案。

生産者と消費者を結ぶ「食育 Hug-coo」商品開発

生産者ブランドによる日本の国内自給率向上への方策。

