

2015 店頭販売技術スキルアップ講座

金沢会場

主催：国産水産物流通促進センター（構成員）公益社団法人 日本水産資源保護協会

国産水産物流通促進センターは、平成 26 年度より水産物の販売を担当している方を主たる対象とした講座を開催して参りました。この度、昨年度金沢市で開催した講座を更に発展させた「2015 店頭販売技術スキルアップ講座 金沢会場」を開催することになりました。水産物に関する知識を深め、販売技術の向上を図ることで、水産物の販売促進につなげることを目的としています。

なお、講座は 3 日間のカリキュラムとなっております。

日付：平成 27 年 8 月 25 日（火）8:20～16:00（予定） 近江町市場商店街振興組合

9 月 9 日（水）9:10～16:30（予定） 金沢勤労者プラザ

9 月 16 日（水）9:00～17:30（予定） 近江町市場商店街振興組合

会場：●近江町市場商店街振興組合 3F 会議室（石川県金沢市上近江町 50 番地）

●金沢勤労者プラザ 204 研修室、303 研修室、3F 料理実習室（石川県金沢市北安江 3-2-20）

テキスト代：¥8640（税込）

座学



◆シーフードの品目（魚編・貝類その他及び加工品編）

シーフードとして利用される魚介類の特徴や目利きのポイントなど、魅力を見出す力を学びます。

◆ニュートリション（栄養）

栄養の基礎的な知識の確認とシーフードがもつ栄養的価値をより理解し、料理や毎日の生活に生かしていく方法を考えていきます。

◆シーフードの国、日本の現状

日本の漁業生産と消費の現状及び環境問題に関する知識を学びます。

◆シーフードを取り巻く世界

世界の漁業と貿易及び資源管理に関する知識を学びます。

◆販売戦略の基礎

販売戦略を立てる際に必要な基本的な考え方を学び、グループワークを通じてその考え方の訓練をします。事例に基づいて説明し、また「売り場ケーション」の考え方について説明します。

実技



◆コミュニケーション

シーフードの魅力を言葉や態度でお客様へ伝える方法を学びます。解りやすく伝えるための技術を学び、訓練をします。お客様対応についても学びます。

◆プレゼンテーション

シーフードの魅力を自らの言葉で表現する力を養成します。

特別講演



◆「日本の魚食の意味と消費者感覚」「しくみで伝える 伝わる魚料理の伝え方」

(株)ウエカツ水産代表取締役、東京海洋大学客員教授である上田勝彦氏にお越しいただき、1 コマ目は座学教室、2 コマ目は料理実習室にて実演を交えた講演をしていただく予定です。

◆修了試験

最終日に筆記試験とプレゼンテーション発表を行います。

●問い合わせ先：国産水産物流通促進センター（担当構成員）公益社団法人 日本水産資源保護協会
〒104-0044 東京都中央区明石町 1-1 東和明石ビル 5F 担当：鳴島
TEL： 03-6680-4277 E-mail: ryu-jfrc@mbr.sphere.ne.jp