

食品ニューテクノロジー研究会 2016年9月例会

市場を知る技術営業の人材育成

日時 : 平成28年9月26日(月) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 別館2階 <港区芝公園1-5-10>

参加費 : ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長】 山野井 昭雄 氏 味の素 元副社長

味の素(株)の営業スタイルには流通業に食品を販売する家庭用グループと、外食・加工食品メーカーに食材・原料を販売する業務用グループがある。後者には事務系に加え営業活動の高度化の目的で技術系従業員を配置している。世間的には技術営業であるが、当社ではテクニカルサービス、技術担当と呼び、事務系営業パーソンを技術でサポートし営業活動の成果創出に貢献している。顧客への提案活動を通じ市場実態を肌感覚で体感し、これを社内に発信することを通じ新商品開発・既存品改良に貢献することは、食品部門を担う技術者の人材育成となっている。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

技術営業活動の目的・役割

味の素株式会社 東京支社加工スタッフグループ 技術担当
嘱託 黒澤康之 氏

工場の原料として使用いただく加工用商品は食品のパーツであり、商談相手は工場長、品証・開発部門といった専門性の高い方々である。加工用商品の拡充に伴いテクニカルサービス(TS)制度は1966年に発足した。TSの任務は営業の技術的なサポートにとどまらず、既存製品や技術で解決が困難な課題を研究開発部門への発信がある。TSの実務、TSに必要な要件等を紹介する。

<プロフィール> 1978年 東北大学農学研究科食糧科学専攻修士了、味の素株式会社入社。中央研究所・食品技術研究所・食品総合研究所で加工食品の技術開発、研究管理、テクニカルサービスセンター等。東京支店で加工用商品のTS。味の素川崎工場で業務用調味料の製造、味の素製油横浜工場で油脂製品の包装。東北支社・東京支社で加工用商品の技術担当。2012年に定年し嘱託となり現在に至る。元東北大学工学部非常勤講師。現宮城教育大学非常勤講師。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

技術営業活動の新たな展開

味の素株式会社 東京支社加工スタッフグループ 技術担当
マネージャー 河内雅人氏

時代の変遷とともにお客様への提案はさらなる高度化が求められるようになり、研究所・本社事業部・支社と役割の再構築を行いTSは支社技術担当として2000年に再スタート。技術担当の役割
①加工・外食のお客様とその先の消費者に向けた課題や目標品質に対し、自社製品や技術を活用したアプリケーションを開発する ②課題に対するソリューションを提案し商品が採用されることで、お客様・消費者に新たな価値を提供する。

<プロフィール> 1992年 名古屋大学農学研究科食品工業化学専攻修士修了、味の素株式会社入社。食品総合研究所・テクニカルサービスセンター勤務後、東北支店業務用商品TS、川崎工場技術部勤務、続けて健康開発研究所にて甘味料TS・甘味料商品開発およびアミノ酸利用食品の開発に従事、その後、九州支社加工用商品技術担当、海外各法人の加工用商品技術担当および現地技術担当者の人材育成担当を経て、現在に至る。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～18:00

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

市場を知る技術営業の人材育成

食品ニューテクノロジー研究会

9月26日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRck) <http://bit.ly/1cSZRck>

10月17日(月) 13:30～ アキバプラザ

『ユーグレナの栄養機能性とその応用』

座長：東京栄養食糧専門学校 学院顧問 辻啓介氏

講師：

大阪府立大学 生物資源開発センター 中野長久氏 / (株)ユーグレナ 研究部長 鈴木健吾氏

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。