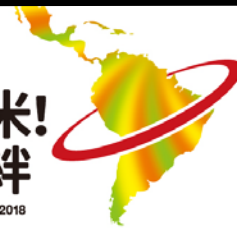


VIVA中南米!
深まる絆
©JICA 2018

アサイーに続け ブラジルとチリの日系人が北九州で 輸出振興とマーケティングを学びます

ブームになっているアサイーは、アマゾン原産のミラクルフルーツです。この商品開発には日系人が重要な役割を果たしています。このアサイーのような特産品で「もうかる産業」を確立する為、自国の文化や歴史背景を反映させたユニークかつ高品質な商品を発掘し、全世界をターゲットに市場のニーズをくみとり「売れるものをつくる」視点と「売るノウハウ」を実践的に学習する研修が始まっています。日本の市場を見学したり、海外展開している商品を取り扱う企業を訪問し、日本企業のマーケティング事例を学びながら、研修員は、自国の特産品のブランディング化や伝統産業の海外市場への展開を探ります。

「道の駅むなかた」では、農産物の直売システムや日本独特の【道の駅】の実際を見学し、「山口油屋福太郎」では、福岡特産品の明太子の商品開発を行い、名物土産となった「めんべい」の工場を見学し、海外展開の取り組みについてお話を伺います。

本研修で、自国の特産品をどのように海外にプロモートし、輸出振興の突破口とするかについて理解が深まることが期待されます。

■研修名：輸出振興／マーケティング戦略

■研修期間：2018年9月30日～10月27日（於 JICA 九州センター他）

■研修参加者：2カ国・4名（ブラジル、チリ）

全員、日本語堪能ですので直接インタビュー可能です

■取材対象日程

地球の反対側から来る彼ら彼女らを是非取材して頂ければと考えております。取材して頂けず場合、取材受入準備がございますので、各取材対象日の**2日前までに**、問い合わせ先にご連絡下さいますようお願いいたします。

10月12日（金）10:00～11:30 見学：株式会社 道の駅むなかた

10月17日（水）14:30～16:00 見学：株式会社 山口油屋福太郎 添田めんべい工場

10月26日（金）13:30～16:30 発表：研修成果（於 JICA 九州）

全体日程、研修員の所属等は、ご連絡頂いた方にお渡しいたします。

【本件に関する問い合わせ先】

JICA九州 研修業務課（担当 内田、古谷）

TEL 093-671-8343 FAX 093-671-0979

e-mail Uchida.Makoto@jica.go.jp