

類農園 × NPO 法人 農産物加工協会 共催セミナー

# 円安の今こそ海外を見据えた 農産物の六次化を!

~日本人だから気付けていない日本の魅力と  
海外に無限に広がるブルーオーシャンへ挑戦するために~



世界を旅する Chef Yohey  
株式会社 U's Stream  
代表取締役 小野田陽平さん

1985年生まれ。大阪大学在学中、料理で人を笑顔に出来る魅力に気づき、その道を志す。日本、フランス、アメリカ、台湾の星付きレストランなどで長年シェフとして活躍。帰国後は、会社を立ち上げ、地方の農家さんたちと、めっちゃウマの家庭用調味料の開発や海外販路への開拓も実施。海外で培った人脈、経験、技術を元に、独自の視点で日本の一次・二次産業、地域経済活性化のために積極的な活動を行っている。



参加費用 **無料**

定員 **100名**(先着順)

場所

株式会社 **類設計室** 2Fホール  
大阪市淀川区西中島4-3-2 類ビル  
地下鉄御堂筋線「西中島南方駅」北口すぐ  
1Fにドトールが入っています。

※ご来場の際は、公共交通機関をご利用いただきますようよろしくお願い申し上げます。

日時

**10/27** (金)

[1部] 13:00~15:00

[2部] 15:00~16:00



プログラム

12:30~受付開始

[1部] セミナー 13:00~14:30

**円安の今こそ海外を見据えた  
農産物の六次化を!**

~日本人だから気付けていない日本の  
魅力と海外に無限に広がるブルーオー  
シャンへ挑戦するために~

講師:世界を旅する Chef Yohey  
株式会社 U's Stream  
代表取締役 小野田陽平さん

[名刺交換会] 14:30~15:00

[2部] 15:00~16:00

**第2回 農産物加工協会・分科会  
『流通研究会』**

※農産物加工協会の会員様以外の方も参加可。

海外の星付きレストランで料理を提供する中で、一番実感したのは、日本の食文化の魅力と独自性。豊かな自然環境が育む日本の食文化は、海外ではかなり好評です。ロサンゼルスでは、日本食専門のスーパーや日本食レストラン等が大人気。しかし、それらを手掛けている方の中に、日本人はいませんでした。実は、ここにブルーオーシャンとして大きなビジネスチャンスが広がっています。円安の今だからこそ、海外を見据えての農産物の六次化を目指しませんか? ぜひ、この機会を皆様のビジネスにご活用いただき、「気づき・学び・実践」にこれから繋げていって下さい。

## セミナー参加お申し込み方法

### ① WEB からお申し込み

右の二次元コードを読み込んでいただくと、お申し込みフォームにアクセスできます。



### ② E-mail、FAX でお申し込み

裏面のセミナー参加申込書に必要事項をご記入の上、E-mail 又は FAX にてお申し込みをお願いいたします。