あなたの食品工場に、価値を足す。

FACTAS+FOOD

豆腐業界のリーディングカンパニー登場！

東京開催

第12回 FACTASセミナー（食品企業様向け）

「よく冷えたお豆腐に醤油をかけて…」はもう古い？
販売ターゲットを変えると売り方が変わる。
今回はこれまでの常識にとらわれず革新を続ける
豆腐メーカーにご登壇いただきます。

単独講演

常識をくつがえす商品開発で飛躍する、業界革命児のマーケティング戦略とは？

タピオカでんぷんを加えてもっちりした食感に仕上げた『焼いておいしい絹厚揚げ』が発売５年で1億パックを超え、フレッシュチーズのような味わいを持つ『ナチュラルとうふ』は昨年8月にファッションショーで初披露。業界の固定概念を打ち破り、小さな成熟市場に潜む大きな空隙を埋めてこの10年で急成長を遂げ、一躍業界のトップ企業に立った相模屋食料株式会社様。「基本が出来ていないとただの一発屋になる」をモットーに、『ザクとうふ』のヒットにとどまらない、トップ企業の美味しさへのこだわりと、ユニーク商品を生むマーケティングや製造の仕組みに迫ります！

■講　師　相模屋食料株式会社
代表取締役社長
鳥越　淳司様

焼いておいしい絹厚揚げ

業界初の"もっちり食感"で売上げを伸ばす厚揚げ。季節を問わず、通年で安定した販売が続いている。

マスカルポーネのようなナチュラルとうふ

購買層をファッションや美容に関心の強い「20～34歳のF1層」に狙い定め、味や食べ方やPR方法も大胆に変えたニュータイプとうふ。

常識を変える商品開発！

とうふ →
- ターゲットを絞る
- 味概念を変える
- 食べ方を変える
- デザインを変える
- PR先を変える

■開催日　**2015年9月30日（水）**
※申込締切：9月28日（月）

参加無料 先着80名　予約制

■受　付　**16:30～**　■講　演　**17:00～19:00**

■会　場　**TKP東京駅日本橋カンファレンスセンター ホール4A（4階）** 東京都中央区八重洲1-2-16 TGビル

講演終了後 **情報交換会を開催**

ぜひ、人脈づくりを！

■日　時　19:00～20:00
■会　場　TKP東京駅日本橋カンファレンスセンター カンファレンスルーム2B（2階）
■参加費　3,000円（当日ご精算）

鳥越様もご出席！

出欠欄
下記のいずれかを丸で囲んでください
参加する ・ 参加しない

場所は共に東京ビッグサイト

2つの食品イベントに三和建設株式会社が出展します！

9/30（水）→10/2（金） FOOD FACTORY フードファクトリー2015 食品工場 改善設備展

10/7（水）→10/9（金） 食品の「機能性」と「安全性」情報を一堂に！ 食品開発展2015

ご予約
- TEL ▶ 03-3891-8871
- メール ▶ FACTAS@sgc-web.co.jp
- FAX ▶ 03-3805-2265

※下記にご記入後、ご送信ください

FAXでのお申し込みは下記項目にご記入ください

貴社名	
参加者氏名	フリガナ
参加人数	
連絡先（電話番号）	
ご紹介先	

SANWA
つくるひとをつくる
三和建設株式会社
http://www.sgc-web.co.jp

東京本店　〒116-0014　東京都荒川区東日暮里4-10-10
Tel:03-3891-8871　Fax:03-3805-2265
担当：平松

大阪本店　〒532-0013　大阪市淀川区木川西2-2-5
Tel:06-6301-6636　Fax:06-6300-1781
担当：杉本・渡部