

専門家登録情報 No.19

氏名	椎葉 彰典
所在地	新潟県
専門分野	経営全般、マーケティング、技術、ビジネスプラン、事業提携、その他（未利用地域資源活用、地域ブランディング、異業種連携体連携ディレクション、新販路開拓、コンセプトワーク、食品加工技術、食品衛生管理、食品工程管理、HACCP 導入支援、新商品開発、冷凍食品開発、フードデザイン監修）
所有する資格	経営士、一級惣菜管理士、食の6次産業化プロデューサーレベル4
経歴	<p>1987年4月 食品専門商社 株市会社ナックスナカムラ（丸紅株式会社：事業会社） 営業本部 課長を経て商品企画本部 商品統括部 MD 課 マネジャー</p> <p>2008年9月 総合商社 オザックス株式会社 営業開発部 グループマネージャー兼営業統括部 部長</p> <p>2012年1月 食品製造輸入販売 ミハウジャパン株式会社 営業企画開発部兼 品質保証部 部長</p> <p>2012年8月 小売業 株式会社三和 商品本部 惣菜部 部長</p> <p>2013年7月 新潟市外郭団体 公益財団法人新潟市産業振興財団 食の技術コーディネーター</p> <p>2016年4月 食の高付加価値化研究所 設立 現在に至る 所長</p>
これまでの実績	<p>○地域資源活用した新商品の企画・開発のプロデュース多数</p> <p>○未利用果実、未利用魚の利活用をプロデュース実施</p> <p>○日本で初めて海外生産の調理済み冷凍食品の輸入を実施する。 商品企画 - 原料選定 - 製造 - 衛生管理 - 工程管理 - 品質管理、輸出入手続き、国内での販促企画立案など実務経験を積む。</p> <p>○国内外 100 か所以上の食品工場生産ラインの立ち上げ・監査、カイゼン指導の実施（国内/海外（タイ、中国、アメリカ、イギリス、オランダ、ベルギー等実績あり））</p>