

専門家登録情報 No. 37

氏名	町屋 陽平
所在地	東北町
専門分野	技術、ビジネスプラン、その他 (HACCP、品質管理・保証、商品開発、コーチング)
所有する資格	<ul style="list-style-type: none"> ・2010年：ISO22000：2005 内部監査員 ・2011年：DNV FSSC22000：2010 内部監査員 ・2016年：大日本水産会 HACCP ・2017年：SGS ジャパン ヒト予防管理適格者 PCQI ・2020年：(一社) 日本スポーツコーチング協会認定スポーツコミュニケーションアドバイザー&コーチ ・2021年：(一財) 生涯学習財団認定マスターコーチ ・2023年：国際コーチング連盟認定アソシエイトコーチ (一社) JHTC 認定 HACCP コーディネーター 冷凍生活アドバイザー
経歴	<ul style="list-style-type: none"> ・2010年3月 山形大学大学院 医学系研究科 生命環境医科学専攻 神経情報内科学講座 修了 ・2010年4月 合食フローズン株式会社 入社 (開発 QA 課 配属) ・2012年10月 株式会社合食 入社(グループ統合による) (技術本部 加工水産開発部 課長代理 配属) ・2015年10月 株式会社合食 技術本部 第二商品開発部 部長 ・2018年3月 株式会社合食 退職 ・2018年4月 日本水産株式会社 入社(業務用食品部業務用第2課配属) ・2019年3月 日本水産株式会社 原料開発部 農産課 ・2022年3月 日本水産株式会社 退職

<p>これまでの実績</p>	<p>◎食品関係</p> <p>魚介類、野菜の冷凍食品開発を手掛ける。</p> <p>国内外の12か国20拠点の向上に携わる。(インドネシア、エクアドル、オランダ、スペイン、タイ、台湾、中国、フランス、ベトナム、ベルギー、ポルトガル、モロッコなど)</p> <p>新規開拓(主原料の産地開拓、取り組み工場開拓)から始まり、主原料加工、パッケージ設計、工場への落とし込みと商品づくりの川上から川下まで関わる。また、それを支える生産管理と生産性向上、品質管理、品質保証のチームマネジメント、ルール構築と運用構築も手掛ける。</p> <p>加工は、シンプルなカット→凍結のほか、加熱処理、天ぷら、煮物など幅広く経験。また、冷凍→冷蔵販売など温度帯変更に関わる商品設計も行う。主原材料と調味料などの副原材料を300種類以上取り扱い、各メーカーとの共同開発なども手掛ける。</p> <p>マネジメントや人材育成、リモート化でのコミュニケーション活性化の取り組みを実施(コロナ前)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・青森県平川市 株式会社マルジンサンアップル 業務支援 りんごを活用した商品開発、新規事業立ち上げ、加工場のルール作成、マニュアル作成等の立ち上げ支援 ・秋田県大館市 株式会社花善 冷凍駅弁の新商品開発支援、業務フローカイゼン支援 ・秋田県雄勝郡羽後町 匿名建設会社 5S活動推進支援 建設会社への5S推進活動の支援 ・福島県いわき市 匿名食品製造業 野菜を中心とした加工品製造会社の新商品開発支援 ・鳥取県鳥取市 森の隠れ家 bento piccolo 冷凍弁当の製造・宅配サービスの立ち上げ支援 <p>◎コーチング関係</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーチングセッション 39名(490時間)実施 (個人から経営者や組織に対して) ・研修登壇 交易財団法人日本スポーツ協会(JSPO)公認スポーツ指導者資格更新研修 153名(75時間)へ実施(機関2021年4月~2024年3月)
----------------	---

- ・青森県八戸市 環境緑花工業株式会社
コーチング支援 代表取締役社長へのコーチング、入社1～3年目に対するコミュニケーション研修の支援
- ・東京都千代田区 匿名生命保険会社
全国支店長、部長に対するコーチング研修の業務支援、コーチング支援

◎関係人口

- ・南部町 国際交流センター活性化プロジェクト参画