

研修テーマ	ぶどうの収穫と販売を通して販売戦略を考える
-------	-----------------------

ぶどうの生産現場や、産直・自園地等の販売体験を通じて「大迫のぶどうやワイン」の販売戦略を考え、PR活動を実践する。	社会貢献分類	地域活性化型	○
		地域課題解決型	○

〔研修のねらい〕

- ①ぶどう農家とともに収穫作業を体験し、収穫の喜びを味わうとともに出荷基準の厳しさを学ぶ
- ②自分たちが収穫したぶどうを直に販売し、お客様のニーズを知る
- ③生産と販売現場を学んだ経験をもとに、ターゲットとPR方法を考え、実践する

〔研修スケジュール〕

日次	1	2	3	4	5
A M	↓ 研修(座学と実技)	産直や自園地での販売 (エーデルワイン工場・ワインシャトー見学) 販売戦略の検討			
昼 食	お弁当	おにぎりと豚汁			
P M	ぶどうの収穫	産直や自園地でのPR検討・準備 産直や自園地でのPR 農家との意見交換			
夕 食	レストラン (グループ交流会)				
夜	ぶどう農家との交流会	↓			
宿 泊	ホテル				

※ぶどうの収穫は、生食用と醸造用があり、販売方法が異なる。

〔研修参加者の条件〕

- ① 体力に自信のある方
- ② 園地等へ移動(車)ができる方

〔必要な服装・準備など〕

- ① 長袖、長ズボンの動きやすい服装、運動靴
- ② 日よけ用の帽子やサングラス

〔集合場所・集合時間〕

- ・集合場所:花巻市葡萄が丘農業研究所
- 住所:花巻市大迫町大迫9-103-1
- ・集合時間: 9:30(Tel.0198-48-2866)

〔その他〕

- ・ぶどうの生育に応じた作業ごとの体験も可能
- オプションメニュー
 - ・大迫・宿場の雛まつり、あんどんまつり、ワインまつり体験
 - ・早池峰神楽鑑賞(有料)
 - ・家庭料理体験(有料)

〔宿泊場所〕

- ・ホテル:ホテルベルンドルフ
- 一部屋、4人

〔研修費用の目安〕

- 研修者20名の場合 13,420円/人
- 研修者 4名の場合 16,300円/人