



ニッポンフードシフトシンポジウム ～良いものが売れる時代の作り方～

新たな食料システムを支える優れた取組

食と農をつなぐアワード・FOOD SHIFT セレクション受賞例を紹介しながら
ブランド戦略を考える



2026年11月20日(金) 13:00～15:45(開場 12:30)

会場 明治安田ホール(東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル4F)

参加費 無料(事前申込制) **主催** 農林水産省 **協力** 日経トレンディ/日経クロストレンド

基調講演 「良いものが売れる時代」のつくり方 地域産品の価値を正しく伝えるブランディングデザインの思考法

「良いものを作っているのに、なぜ売れないのか」——地域の生産者や食品事業者が抱えるこの問いに、ブランディングデザインという視点からエイトブランディングデザイン代表の西澤明洋氏が正面から向き合う。本講演では、100以上のブランド開発を手がけてきた経験から体系化した独自メソッドをもとに、価値を「見える化」し、ファンをつくり、地域から日本・世界へと届けるための思考フレームを解説。実践的な出口戦略を、フードシフトの最前線に立つ聴講者へお届けする。

エイトブランディングデザイン代表
西澤 明洋 氏

「ブランディングデザインで日本を元気にする」というコンセプトのもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行う。リサーチからプランニング、コンセプト開発まで含めた、一貫性のあるブランディングデザインを数多く手がける。

パネルディスカッション

選ばれる産品・愛される地域ブランドをどうつくるか
～価値創造、地域への還元、そして「仲間」とともに育てるブランドの未来～



エイトブランディングデザイン
代表
西澤 明洋 氏

手掛ける主な仕事。クラフトビール「COEDO」の他に抹茶カフェ「nana's green tea」、スキンケア「ユースキン」など多数。



#imolabo(イモラボ)
中村 昭典氏

FOOD SHIFT セレクション最優秀賞受賞。耕作放棄地で自ら栽培したさつまいもによる、砂糖も小麦粉も使わないスイーツ開発で社会課題解決に取り組む。



平出章商店
つながり創造室室長
泰澤 友和氏

食と農をつなぐアワード大臣官房長賞受賞。生産者とスイーツ店をつなぎ、地元の未利用農産物を製菓材料へ加工・流通させる仕組みを構築。

[モデレータ：日経トレンディ発行人 勝俣哲生]

- アワード/セレクション2026表彰・取組紹介(受賞者リリーススピーチ)
- パネリスト・受賞者を交えた交流会
- FOOD SHIFT セレクション受賞品創作レシピ試食提供 ※数量限定

参加無料・事前申込制

WEBから簡単お申込み！▶

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>



農林水産省