

「伝える」から「伝わる」にする技術を学ぼう!

SNS・マーケティング講座

問 企画財政課ふるさと納税推進班 ☎22-9113

「伝える」ではなく「伝わる」情報になるよう、専門家が文章の書き方や写真の撮り方などをアドバイス! SNSの効果的な活用方法を学べるのはもちろん、フォロワー数を増やすためのヒントやファンを作る方法も学べます。

情報発信力をUPし、平戸の魅力を全国の皆さんに発信しましょう。

第1回	第2回
1月27日(月)	2月17日(月)
第3回	第4回
2月26日(水)	3月11日(水)
全回 午後1時~午後3時	
平戸市未来創造館1階ホール	
(第2回・第3回は未来創造館2階会議室A・B)	

募集条件

- ▼全4回続けて受講できる人
- ▼20~40代で積極的にSNSを活用し情報発信を行う意欲のある人

参加費 無料

募集人数 先着15人

募集期限 1月24日(金)

申込方法 企画財政課ふるさと納税推進班までご連絡ください。

講師・講演内容

第1回

「SNSの歴史と活用方法」



講師
亀田 武嗣 氏
【日本プロバイダー協会事務局長】

SNSとは何か。SNSの効果的な活用方法について、基礎的な講義とワーキングを学ぶ。

第2回

「地域活性化経験者とのトークセッション」



講師
福田 基広 氏
【(株)ふたつ代表取締役】

SNSを活用した地域活性化経験者による、トークセッション。SNSの効果的な発信方法を学ぶ。

第3回

「拡散・映える写真の撮り方講座」



講師
長友 信輔 氏
【写真家】

※その他、2人の講師も参加

人気のインフルエンサーや写真家から、上手な文章の作り方や写真を活用した有効な拡散方法を学ぶ。

※内容などについては一部変更の可能性があります。

第4回

「SNS分析とマーケティングへの転用」



講師
都築 邦啓 氏
【(株)Japonline常務取締役】

第3回までの総括。投稿したSNSの分析の仕方とマーケティングへの転用を学ぶ。



東京三軒茶屋に平戸市アンテナ飲食店 長崎 平戸漁港オープン

平戸産の水産物、農産物、加工品、地酒などを活用した飲食メニューを提供する平戸市アンテナ飲食店「長崎 平戸漁港」が11月5日に東京都三軒茶屋にオープンしました。旬の鮮魚を味わえる「本日の刺身盛り」や、特産の「塩あご」「川内かまぼこ」「塩さば」などの多くのメニューを楽しむことができます。オープニングでは、市長、市議会議員、市ブランド化推進協議会会長、運営会社による鏡開きが行われ、招待された平戸市の物産取引関係者が地酒や平戸の素材を堪能しました。平戸市では、これまで首都圏、関西、福岡都市圏に物産販売拠点の創出や物産展の開催、新商品開発やカタログギフトの制作などに取り組み、地場産品の販路開拓を図ってきました。平戸の魅力を、年間を通じて「知り」「味わって」もらう拠点から、平戸ファンを獲得して観光物産の振興へつなげるのが期待されます。



長崎 平戸漁港 店舗概要

場所
東京都世田谷区太子堂1-12-24ハイツ阿藤1F(三軒茶屋駅南口Aから徒歩約2分)

営業時間
(平日) 午後5時~午後11時
(土曜・祝日) 午後4時~午後11時

定休日 毎週日曜日

席数 37席(テーブル32・カウンター5席)

電話 03-5787-5949

有楽町ひらど商館オープンから1年

東京都千代田区の「有楽町ひらど商館」。オープンから1年が過ぎ、平戸の新鮮な農産物や加工品を購入できるアンテナショップとして、浸透してきています。上京する際には、ぜひお立ち寄りください。

