


経 歴 カ ル テ

平成 22 年 7 月 15 日現在

氏 名	加 藤 哲 也 (かとう てつや)	
出身・生年月日	石川県金沢市・昭和 42 年 7 月 4 日生 (43 歳)	
業所・役職 所在地等	1) (財)21 あおもり産業総合支援センター 地域力連携拠点・応援コーディネーター 〒030-8081 青森県青森市新町 2 丁目 4-1 青森県共同ビル 7F TEL 017-777-4066 Fax 017-721-2514 e-mail: <a href="mailto:t-kato@21aomori.or.jp">t-kato@21aomori.or.jp</a> 2) (株)キースタッフ シニアアドバイザー 〒104-0061 東京都中央区銀座 1 丁目 23-10 グランド・ガーラ銀座 304 TEL 03-6228-6102 Fax 03-6228-6103 e-mail: <a href="mailto:kato@keystaff.jp">kato@keystaff.jp</a>	
資格等	JAB 認定 ISO9001 品質システム審査員補、パソコン検定試験(P 検)2 級	
業務内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域食品関連事業者の商品開発、特産品開発における研究開発、品質管理、マーケティングなどに関する支援、アドバイザー業務</li> <li>・起業・創業、新規事業化、経営革新のビジネスプラン作成などの経営支援業務</li> <li>・産学官連携の支援業務(専門分野：食品・ライフサイエンス分野の研究開発、品質管理)</li> </ul>	
主な経歴・職歴	平成 4 年 3 月 東北大学大学院農学研究科農芸化学専攻修了 ・専門：酵素、微生物、発酵・醸造など 平成 4 年 4 月 味の素(株)入社、食品総合研究所勤務 ・和風調味料素材(鰹節等)、だし製品の開発を担当 平成 10 年 7 月 (株)かつお技術研究所勤務 ・研究開発部長として「鰹節製造時の副生物の有効利用」「鰹節の製法改良」等の研究・開発業務を統括 平成 13 年 8 月 アメリカ味の素(株)勤務 ・リサーチセクションの研究・開発マネージャーとして調味料・冷凍食品の研究・開発、品質管理を統括 平成 16 年 1 月 味の素(株)食品原料部勤務 ・専任課長として食品原材料の開発・調達を担当、原料品質管理を統括 平成 18 年 5 月 味の素(株)退社 平成 18 年 6 月 (財)21 あおもり産業総合支援センター：プロジェクトマネージャー  (現職) 平成 20 年 6 月～ 同センター地域力連携拠点・応援コーディネーター 平成 19 年～ (株)キースタッフ・シニアアドバイザー 平成 19 年～ (独)中小企業基盤整備機構・地域活性化支援アドバイザー 平成 20 年～ 青森県深浦町・特産品アドバイザー  ※平成 20 年度・地域力連携拠点事業・模範的支援事例にて「中小企業庁長官賞」受賞	