岡山県6次産業ビジネスセミナー

食品加工技術を学ぶ

～1次加工技術+保存技術で、食ビジネスに挑戦！～

食品加工業者を目指している皆様を対象に、農水産物を使いやすい形態へ加工する技術を学ぶ体験型のセミナーです。**農業開発研究所の高機能な機器を使用**し、加工食品の専門家を講師に迎え、基本的な加工技術を習得するとともに、その保存技術と1次加工品から2次加工品への応用加工も学べ、生産効率やコスト面で有利な食品加工手法を身につける事ができます。

農業開発研究所の高機能な機器を使った加工実習が体験出来る、全4回のインターンシップセミナーです。農水産物の加工に興味がある方も、お気軽にお申込みください♪

第1回　10月29日(火)　13:00～17:00　《講師》高橋・伊藤

「野菜のペースト加工・加塩卵黄の製造」

人参やさつまいも、卵を使った1次加工品を製造します。

第2回　10月30日(水)　10:00～17:00　《講師》高橋・伊藤

「1次加工品を用いたディップソースの製造」

ディップソース、マヨネーズの2次加工品を製造します。

第3回　11月6日(水)　13:00～17:00　《講師》内藤・伊藤

「トマト・ほうれん草ペーストの加工製造」

トマトやほうれん草を使った1次加工品を製造します。

第4回　11月7日(木)　10:00～17:00　《講師》内藤・伊藤

「1次加工品を用いた2次加工品の製造」

レトルト食べるスープ、パウンドケーキ等の2次加工品を製造します。

参加対象者

食品加工に興味がある農林漁業者、新たな加工品を考えている農林漁業者の方など

会　場

(一社)岡山県農業開発研究所
（赤磐市大苅田798-3）

参加費

無　料

募集定員

20名（先着順）

申込方法

裏面参照

主催：岡山県6次産業化サポートセンター（岡山県商工会連合会）

詳細は裏面へ⇒

食品加工技術を学ぶ～1次加工技術＋保存技術で、食ビジネスに挑戦！～

講師

内藤 善次郎 氏

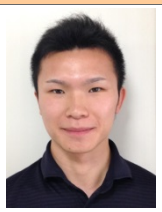
㈱キースタッフ
シニアアドバイザー

クノール食品㈱研究室及びカルピス食品工業㈱で各種商品の開発業務、商品企画開発従事を経て現職。

高橋 征雄 氏

㈱キースタッフ
シニアアドバイザー

クノール食品㈱研究部で各種商品の開発業務、商品開発研究所部長、品質保証部長を経て現職。



伊藤 洸 氏

㈱キースタッフ
商品開発部長

全国の6次産業化取り組み事業者に対し、商品開発、技術指導を行っている。商品開発支援・技術指導実績は、50件以上。

日程

- ●第1回 **10月29日(火) 13時～17時** 「野菜のペースト加工・加塩卵黄の製造」
- ●第2回 **10月30日(水) 10時～17時** 「1次加工品を用いた2次加工品の製造」
- ●第3回 **11月 6日(水) 13時～17時** 「トマト・ほうれん草ペーストの加工製造」
- ●第4回 **11月 7日(木) 10時～17時** 「1次加工品を用いた2次加工品の製造」

会場案内

一般社団法人 岡山県農業開発研究所
（赤磐市大苅田798-3）

バス：JR岡山駅東口から宇野バス林野方面に
電車、「東窪田」停留所まで40分、徒歩10分

電車：JR山陽本線「瀬戸駅」下車、タクシーで15分

マイカー：山陽自動車道「山陽IC」下車、
県道27号線を美作方面へ約10分
《※無料駐車場あり》

申込方法

以下の申込書に必要事項をご記入の上、FAX［086-222-1672］で送信、または下記URLのホームページにてお申込みください。
［URL］http://www.okayama-keiei.jp/6ji/

岡山県６次

［FAX送信用］**お申し込み書**（FAX番号：**086-222-1672**）

※加工実習等に係る傷害保険の被保険者名簿になりますので、**太枠部分は漏れが無いようにご記入ください。**

参加者①	ﾌﾘｶﾞﾅ		性 別	年 齢
	氏 名		男・女	歳
参加者②	ﾌﾘｶﾞﾅ		性 別	年 齢
	氏 名		男・女	歳
参加者③	ﾌﾘｶﾞﾅ		性 別	年 齢
	氏 名		男・女	歳

※参加者が２名以上いる場合も、
必ず参加者全員の氏名・性別・年齢をご記入ください。

住 所	〒
事業所名	
TEL	
FAX	
メール	

お問合せ先：岡山県6次産業化サポートセンター(岡山県商工会連合会)tel.086-238-5666(担当:中山・栢菅・宇野)