

報道関係各位

平成30年11月6日

道総研地域セミナー in 根室

道総研では道民の皆様を対象に、道総研の研究成果など、生活に関係する身近なものをテーマとしたセミナーを実施しており、今回は根室市で開催します。

今回のテーマは「魚加工品開発」と「ヘルシーDo」です。魚加工品開発については道総研 釧路水産試験場の研究員が、最新の研究成果をもとにお話しします。ヘルシーDoについては北海道 経済部 食関連産業室の職員が、北海道版の健康食品表示制度について紹介します。

つきましては、多くの方々にご参加いただけるよう、事前報道にご協力をお願いいたします。あわせて、事前及び当日の取材希望もお気軽にご連絡ください。

【開催情報】

- ◎日時 平成30年11月14日（水）13：00～14：45
- ◎場所 大地みらい信用金庫 本店 5階会議室（根室市梅ヶ枝町3丁目15番地）
- ◎講演者 道総研 釧路水産試験場 加工利用部長 蛸谷 幸司
北海道 経済部 食関連産業室 主査 臼杵 誠
- ◎主催 道総研（地方独立行政法人 北海道立総合研究機構）
- ◎共催 大地みらい信用金庫
- ◎参加費 無料
- ◎申込み 事前申込み不要です。直接会場にお越しください。
- ◎ホームページ

セミナーイベント情報「道総研セミナー」

http://www.hro.or.jp/info_headquarters/event/lts/index.html

【講演概要】

◎魚をもっと食べてもらうための加工開発 ～道総研から魚離れ解決への提案～

骨がある、臭いが嫌い、食べるのが面倒、等の理由から魚離れが進んでいます。本セミナーでは、「骨まで食べられる魚加工品」の開発など、北海道の魚をもっと食べてもらうための道総研の取り組みをご紹介します。



◎全国初！北海道版の健康食品表示制度「ヘルシーDo」

全国に先駆けて「地域版の健康食品表示制度（ヘルシーDo）」が創設されました。北海道の食ブランドをより強固にし、北海道経済の活力を生み出すための、「健康」をキーワードとした「北海道の食産業・食品加工の取り組み」をご紹介します。

詳しくはこちらへお問い合わせください。

道総研（地方独立行政法人北海道立総合研究機構）連携推進部 南野

電話 011-747-2900 Fax 011-747-0211

E-mail hq-soudan@hro.or.jp URL <http://www.hro.or.jp>

もっと魚を食べてもらいたい、どんな商品を作ればいいのか？
道総研の研究がお役に立てるかもしれません！

参加無料！

道総研地域セミナー in 根室

日時 11月14日（水）13：00～14：45

場所 大地みらい信用金庫 本店 5階会議室
（根室市梅ヶ枝町3丁目15番地）

魚をもっと食べてもらうための加工開発 ～道総研から魚離れ解決への提案～

道総研 釧路水産試験場

加工利用部長 蛸谷 幸司

骨がある、臭いが嫌い、食べるのが面倒などの理由から魚離れが進んでいます。
「骨まで食べられる魚加工品」の開発など、北海道の魚をもっと食べてもらう
ための道総研の取り組みをご紹介します。



全国初！北海道版の健康食品表示制度「ヘルシーDo」

北海道 経済部 食関連産業室 研究集積グループ

主査 臼杵 誠

北海道は平成25年4月、全国に先駆けてローカル版の健康食品表示制度「ヘルシーDo」を創設しました。北海道の食ブランドをより強固にし、北海道経済の活力を生み出すための、「健康」をキーワードとした「北海道の食産業・食加工の取り組み」をご紹介します。



事前申込み不要！

どなたでも参加できます

主催 道総研（地方独立行政法人北海道立総合研究機構）

共催 大地みらい信用金庫

お問い合わせ先

道総研（地方独立行政法人 北海道立総合研究機構）
連携推進部

電話 011-747-2900

メール hq-soudan@hro.or.jp

HP <http://www.hro.or.jp>

