

平成30年度食品加工技術講習会

「北海道ナチュラルチーズ よいものをつくり、よいものを届けるために」

近年、日本のナチュラルチーズ業界はめざましい発展を遂げ、様々な特徴をもつ製造業者も現れ、国際的な評価も高まってきております。一方、TPP11の大筋合意や日EU・EPAの妥結などグローバル化の進展により、国内製造業者には、より一層厳しい競争にさらされることになりそうです。

今回の講習会では、生産技術については北海道乳業株式会社の山本博紀部長に「北海道ナチュラルチーズの過去から未来に向けて」という演題で、マーケティングについては、北海道ナチュラルチーズコンシェルジュ チーズのこえの今野徹代表に「チーズのこえを食卓まで届けるためのブランディング」という演題で、専門家としての御提言をいただきます。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 平成30年10月2日(火) 13:30～16:00(受付13:00～)

○場 所 (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研修室
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116)

○主 催 (地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、道産ナチュラルチーズ研究会

○プログラム

(1) 挨拶 13:30～13:35

食品加工研究センター食品開発部 部長 柳原 哲司

(2) 講演

I 「北海道ナチュラルチーズの過去から未来に向けて」 13:35～14:35

講師/北海道乳業株式会社 執行役員 製造部 部長 山本 博紀

<講演50分、質疑応答10分>

II 「チーズのこえを食卓に届けるためのブランディング」 14:35～15:35

講師/北海道ナチュラルチーズコンシェルジュ チーズのこえ

代表 今野 徹

<講演50分、質疑応答10分>

III 総体質疑

○参加料 無料

○募集人数 30名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承下さい。

○申込方法 申込書に所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールで、**9月25日(火)まで**にお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ】

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ

〒069-0836江別市文京台緑町589-4

tel:011-387-4116 fax:011-387-4664

(メールアドレス:awa-tsuyoshi@hro.or.jp)

平成30年度食品加工技術講習会参加申込書

《 10月2日(火)「北海道ナチュラルチーズ よいものをつくり、よいものを届けるために」 》

[申込先]

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ 行き
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX: 011-387-4664 または メール: awa-tsuyoshi@hro.or.jp

*申し込み締切 9月25日(火)

平成30年 月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	TEL:	
	FAX:	
	E-mail:	
参加者	役職名	氏名

■申込受付の確認 (FAXを希望 ・ E-mailを希望 ・ 必要ない)

ご質問・ご意見	ご記入いただきますと、講習会の中でお答えします。 食品保存技術に関するご質問などを記入して下さい