

第3回地産外商に向けた食品開発勉強会のご案内

実践的な「栄養成分表示」と「賞味期限設定」 ～賞味期限の延長でフードロスを削減する～

- 食品開発を始めたばかりで、栄養成分表示に戸惑っている方に解説します。
- 賞味期限の設定に戸惑っている方、賞味期限の延長に興味のある方にも解説します。

日程

- 令和4年9月2日(金)

時間

- 15:00～16:30

場所

- 高知県工業技術センター2階研修室
(高知市布師田3992-3)

講師

- 森山洋憲



参加費:無料

申込方法:9月1日(木)までに下記へ団体名、参加者氏名、連絡先をご記入の上、
FAX又はメール(必要事項を記載)でお申込みください。

お申込み
はこちら

高知県工業技術センター食品開発課 担当:森山、下藤
TEL: 088-846-1652
FAX: 088-845-9111
e-mail: hironori_moriyama@ken3.pref.kochi.lg.jp

団体名	
お名前	
TEL	
FAX	
E-mail	

※都合により変更になる場合がありますのでご注意ください。



地産外商に向けた食品開発勉強会のご案内

地産外商レベルに応じた「HACCP」への取組 ～SDGsへの対応とDXの活用を一步進める～

終了しました

日時: 令和4年7月8日(金) 15:00～16:30
場所: 高知県工業技術センター研修室
講師: 食品開発課 森山洋憲、下藤悟

無料

「機能性表示食品」が本当にオススメなのか？ ～食材を科学的に見極めて付加価値を高める～

終了しました

日時: 令和4年8月5日(金) 15:00～16:30
場所: 高知県工業技術センター研修室
講師: 食品開発課 森山洋憲

無料

実践的な「栄養成分表示」と「賞味期限設定」 ～賞味期限の延長でフードロスを削減する～

日時: 令和4年9月2日(金) 15:00～16:30
場所: 高知県工業技術センター研修室
講師: 食品開発課 森山洋憲

無料

「おいしさの見える化」による地産外商のススメ ～「味の数値化」で強み弱みを見極めてマーケティングに活かす～

日時: 令和4年10月7日(金) 15:00～16:30
場所: 高知県工業技術センター研修室
講師: 食品開発課 森山洋憲、下藤悟

無料

※日時内容等変更になる場合があります。