

# 味の数値化勉強会のご案内

## 味の 数値化 勉強会

お客様や取引先に、商品の「おいしさ」を分かりやすく紹介する方法はありますか？

味や風味の特徴を見つけて、競合品ともっと差別化したい！

消費者が求めている「もの」づくりを進めて、新しい販路を見つけたい。

地産外商に向けて、食品のおいしさをレベルアップさせるための「味の数値化」勉強会を開催します。おいしさ、味の特徴を数値化したい方、商談会でおいしさをもっと売り込みたい方におススメです。食品安全システムの向上を目指した特別セミナー、味の数値化機器、加工設備の見学会も行います。是非、ご参加ください。

日時：令和元年7月5日（金） 14:00～16:00

場所：高知県工業技術センター 2 F 研修室（高知市布師田3992-3）

参加費：無料

申込方法：7月1日（月）までに下記へ団体名、参加者氏名、連絡先をご記入の上、FAX又はメールでお申込みください。

### ★「味の数値化のススメ」

高知県工業技術センター食品開発課 森山洋憲 氏

### 特別セミナー

#### ★「食品安全システムのステップアップ ～今注目されている」F S規格とは～」

アース環境サービス株式会社 大庭朋洋 氏

### 見学会

#### ★「味の数値化機器&加工設備の見学会」

※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。

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