

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？

味の特徴を見つけて、競合品ともっと差別化したい！

取引先から食品検査についてイロイロと言われるので、できるだけ早く、安く、簡単にしたい！

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。食品の各種検査でお困りの方も歓迎です。是非、ご参加ください。

日時：平成30年9月26日（水） 14:00～16:10

場所：高知県工業技術センター2F研修室（高知市布師田3992-3）

参加費：無料

申込方法：9月21日（金）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

★「多感覚分析技術と官能評価、消費者調査を組み合わせた嗜好の予測」

アルファ・モス・ジャパン株式会社 吉田浩一 氏

★「最新の食品分析動向～HACCP、異物、栄養表示、輸出への対応強化に向けて～」

株式会社キューサイ分析研究所 入江剛郎 氏

※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