

セミナーカリキュラム

SEMINAR CURRICULUM

<p>1st >>></p> <p>魅力ある加工特産品開発のポイント</p> <p>8/27 13:00 [mon] 17:00</p> <p>in いわきゆったり館</p> <p>1st contents</p> <p>①地域の元気づくりは農水産物の活用から ②現代の食生活にマッチした特産品の開発を ③売れる商品の条件 ④原料調達のポイント ⑤魅力的な商品ストーリーとは</p> <p>(株)キースタッフ 鳥巢 研二氏</p>	<p>2nd >>></p> <p>加工食品開発の為に知っておかなければならないこと</p> <p>9/3 13:00 [mon] 17:00</p> <p>in いわきゆったり館</p> <p>2nd contents</p> <p>①特産品研究開発・製造の流れ ②レシピ(原材料配合表)の決定 ③加工に必要な設備・器具の知識 ④衛生管理・品質管理の基本 ⑤食品営業許可 ⑥賞味期限の設定と一括表示設定 ⑦加工食品の原価計算のポイント</p> <p>(株)キースタッフ 高橋 征雄氏</p>	<p>3rd >>></p> <p>地域資源を活かしたドレッシング製造実習</p> <p>9/10 13:00 [mon] 17:00</p> <p>in いわきゆったり館</p> <p>3rd contents</p> <p>①ドレッシング製造実習 ②原材料の下処理方法 ③品質表示の基本 ④試食</p> <p>(株)キースタッフ 本間 恵都子氏</p>	<p>4th >>></p> <p>地域資源を活かしたレトルト食品製造実習</p> <p>9/24・25 [mon-tue] 1泊2日</p> <p>in 群馬県上野村</p> <p>4th contents</p> <p>①レトルト食品製造実習 ②レトルト技術の知識(下処理、充填、殺菌処理など)</p> <p>(株)キースタッフ 内藤 善次郎氏 本間 恵都子氏</p>	<p>5th >>></p> <p>テスト販売実践</p> <p>11/10・11 [sat-sun] 2日間</p> <p>in 食フェア(県内)</p> <p>5th contents</p> <p>①「食フェア」での試作品テスト販売の実施 ②改善助言</p> <p>(株)キースタッフ 鳥巢 研二氏</p>
--	---	---	---	---

会場情報 HALL INFORMATION

いわきゆったり館

〒972-8321 福島県いわき市常磐湯本町上浅貝22-1

講師プロフィール

(株)キースタッフ

地域に根差し安全・健康・ライフスタイルに配慮した農林水産物の生産者、またはこれらを素材とした食ビジネス企業へ、商品企画から製造ノウハウ作り・販路開拓を行っています。



INSTRUCTOR PROFILE

(株)キースタッフ
代表取締役
鳥巢 研二氏

味の素(株)を経て平成5年にキースタッフ設立。平成7年より食と農ビジネスを提唱する“農商工連携”のパイオニア。

シニアアドバイザー
高橋 征雄氏

シニアアドバイザー
内藤 善次郎氏

アドバイザー
本間 恵都子氏

受講
申込書



福島県商工会連合会 浜通り広域指導センター ☎ 0246-25-1011

0246-25-1013

事業所名	フリガナ	氏名	フリガナ
住所			
TEL	-	E-MAIL	
FAX	-	本チラシ入手先	商工会・新聞・その他()

注意事項

- テキスト代・実習費・宿泊費は実費負担頂きます。
- 上記事項にご記入後FAX送信して下さい。(定員15名になり次第申込を終了致します)
- ご記入いただいた情報は、当会から皆さまにセミナー案内等を差し上げるために使用することがあります。

平成24年度ふくしま農商工連携ファンド事業

主催▶いわき地区商工会広域連携協議会(幹事:四倉町商工会)
共催▶福島県商工会連合会