

食のイノベーションベース

地産外商に向けた食品開発勉強会のご案内

機能性表示食品の開発における問題点

機能性表示食品が今なにかと話題です。これまでも機能性表示食品の開発はオススメではないことを紹介してきましたが、改めて問題点について解説します。

日時: 令和6年6月20日(木) 15:00~16:45

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

外商・輸出に向けた食品開発及び品質管理

外商又は輸出に適した食品開発と品質管理について理解する必要があります。HACCP等の衛生管理への取り組み方、賞味期限の長期化への方法等について解説します。

日時: 令和6年7月19日(金) 13:30~15:00

場所: 高知市中央卸売市場 管理棟3階 大会議室

講師: 食品開発課 森山洋憲

無料

令和版食品開発の基本的な考え方

食品業界を取り巻く状況は常に変化しています。新しい時代に適した食品開発の考え方(品質管理、味の開発、賞味期限設定、栄養表示等)について解説します。

日時: 令和6年8月21日(水) 15:00~16:45

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」で売上アップと販路拡大

昨年開催されたぽん酢まつりは大好評でした。このイベント後も売上アップに影響し、マーケティングにも効果的なおいしさの見える化について解説します。

日時: 令和6年9月20日(金) 15:00~16:45

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。

申込方法: ご希望の勉強会日程、団体名、参加者氏名、連絡先(電話番号、メールアドレス)をご記入の上、FAX又はメール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

食のイノベーションベース

第1回地産外商に向けた食品開発勉強会のご案内

機能性表示食品の開発における問題点

- 機能性表示食品が巷で最近なにかと話題です。
- 機能性表示食品の開発は課題が多く、これまで解説してきた通り、やはりオススメではありません。
- 改めて問題点を解説し、対応方法を提案します。

日程

- ・ 令和6年6月20日(木)

時間

- ・ 15:00~16:45

場所

- ・ 高知県工業技術センター研修室
(高知市布師田3992-3)

講師

- ・ 森山洋憲



参加費:無料

申込方法:6月19日(水)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。