

小豆島記者クラブへも同時に
資料提供しています。

令和3年3月1日(月)
香川県産業技術センター発酵食品研究所
担当 大西、稲津(TEL 0879-82-0034)
香川県産業政策課 糖質バイオ・健康関連産業振興G
担当 藪内(TEL 087-832-3352)

《香川県産業技術センター発酵食品研究所》 「おいしさ創造技術講習会&ワークショップ」開催！ ～県内食品メーカーの新商品開発を応援します～

香川県産業技術センター発酵食品研究所では、「おいしさ創造技術講習会&ワークショップ」を開催します。講師の池田奈央先生は、野菜ソムリエプロとして高松市内で料理教室を主宰されているほか、「香川県産品調理メニュー」や「オリジナル時短調理レシピ」など600種類以上の食品開発に取り組まれています。本講習会では、醤油や佃煮などの県産品の新しい利用法や、「こんな商品あったらいいな」という消費者の目線から新商品の提案をしていただきます。また、ワークショップでは、講習会参加者に自社商品を一点御持参いただき、パッケージについて講師からアドバイスをいただきます。

＜おいしさ創造技術講習会&ワークショップ＞

日 時 令和3年3月18日(木) 14時から15時30分まで

場 所 小豆島産業会館 1階 大会議室 (小豆郡小豆島町苗羽甲 1356-4)

演 題 「消費者に求められる商品開発&手に取りたくなる売り場作り
～伝える情報とは？」

講 師 株式会社なあ～ちえ 代表取締役 池田 奈央 氏

講師略歴

- ・野菜ソムリエ料理教室 ケーキ教室「なあ～ちえ」主宰
- ・香川県食農アドバイザー
- ・日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエプロ
- ・日本 HACCP トレーニングセンター認定 HACCP コーディネーター
- ・整理・収納アドバイザー2級

対 象 香川県内の食品製造業経営者、技術者等

参加費 無料

定 員 30人

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、参加される際にはマスクの着用をお願いします。発熱等の症状がある場合、入場をお断りさせていただきます。

＜参加申込・問合せ先＞

香川県産業技術センター発酵食品研究所 (〒761-4421 小豆郡小豆島町苗羽甲 1351-1)

TEL:0879-82-0034 FAX:0879-82-5998 担当:大西、稲津 (E-Mail:ky2556@pref.kagawa.lg.jp)