

# 地域資源を活用した 食品加工技術の普及セミナー

## 《水産加工の活性化を目指して》

最新の食品加工技術に興味のある方

自社の製品にもっと付加価値を付けたいとお考えの方

業種転換や新商品の開発をお考えの方

食品加工に関する経営でお悩みの方

◎と き	平成21年8月27日(木) 午後1時30分から2時間程度
◎と ころ	日高信用金庫 本店 大会議室(4階)
◎定 員	40名 ※参加は無料です。
◎演 題	① 北海道立食品加工研究センターの概要と水産物を原料とする加工品開発等について 講師 北海道立食品加工研究センター 相談指導科長 田村吉史 様 ② 道産素材を用いた食品開発について 講師 酪農学園大学 食品流通学科教授 本多芳彦 様
◎主 催	日高信用金庫 日高支庁 北海道立食品加工研究センター 金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ

※「参加申込書」に必要事項記載の上、8月20日(木)までにお申し込みください。(定員になり次第締切となります。)

.....切り取り.....

日高信用金庫 御中

**参加申込書**

8月20日締切

私(当社)は、地域資源を活用した食品加工技術の普及セミナーに出席します。

平成21年8月 日

会社名

役職・氏名

役職・氏名

■セミナー終了後、午後3時45分頃から各機関による『食品加工に関する個別相談会』を開催します。ご相談等がございましたらお申込みください。(予約制)

相談内容			
相談希望機関	日高信用金庫	日高支庁	北海道立食品加工研究センター
※相談希望の機関に○印を記入願います。			