

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは。
メルマガをお届けします。

目次

- 1 「食のプロデューサー実践的スキルアップセミナー」受講者募集
- 2 海外試験販売の案内

//

1 「食のプロデューサー実践的スキルアップセミナー」受講者募集について

■目的：

食品加工事業者や農業者、大学・短大等の学生等に食品加工等に関する実践的な知識や基本的な加工技術を総合的に学べる機会を提供することにより、6次産業化等を推進するとともに、県内の食品加工事業の担い手を育成し、高付加価値型農業の展開を図ることを目的としています。

今回のセミナーは、「食の6次産業化プロデューサーのレベル2」をめざす方を対象に、『できる』の実践的スキルの評価の考え方や申請のポイントを学んでいただき、段位取得の促進を図るものです。

※「食の6次産業化プロデューサー」とは食の6次産業化を担う人材育成を目的とした国家戦略・プロフェッショナル検定制度です。

詳しくは <https://www.6ji-biz.org/> をご覧ください。

■開催日時：平成28年3月14日(月) 午後1時30分～3時30分

■開催場所：大隅加工技術研究センター会議室（鹿屋市串良町細山田4938）

■内容：「食の6次産業化プロデューサー『できる（実践的スキル）』の評価の考え方と申請のポイント」について

※ 現時点では講義・質疑対応等を予定しております。

■募集対象者：県内の食品加工事業者、農業者、大学・短大等の学生等で国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー」の段位取得をめざす方

■募集定員：概ね30名

※ ただし、定員が超過した場合は、今年度開催した「食のプロデューサー育成セミナーレベル2」の受講修了者を優先します。

■募集締切：平成28年3月9日(水)

■受講料：無料

■応募方法：別添1参加申込書（Word, PDF）により、メール又はFAXでお申し込みください。

※ 大隅加工技術研究センターホームページからも申込が可能です。

<http://www.oosumi-kakou.com/>

2 海外試験販売の案内について

国は海外（シンガポール、タイ、ドバイ、ロサンゼルス、ロンドン、パリ）にインスト

アショップを設置し、全国から募集した食品を試験販売する事業を予定しています。

つきましては、試験販売の希望がありましたら、下記事項を記入のうえ、メールまたは FAX で返信してください。なお、リストに掲載された商品は必ず採択されるというものではありませんのでご留意願います。

詳細は添付 2 事務連絡 (PDF) をご覧ください。

記

- 1) 会社名 :
- 2) 住所 :
- 3) 電話 (担当者で連絡がつくもの) :
- 4) 電子メール (担当者で連絡がつくもの) :
- 5) 担当者氏名 :
- 6) 名称 (品名) :
- 7) 商品名 :
- 8) 温度管理 (①常温, ②冷蔵, ③冷凍) :
- 9) 出品を希望する国 (①シンガポール, ②タイ, ③ UAE, ④英国, ⑤フランス, ⑥米国) :
- 10) 備考 (富裕層をターゲットとしたいなど特記事項を記入) :

※ご不明な点は遠慮なく問い合わせください

//

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当 : 光村, 福永

TEL : 0994-31-0317

FAX : 0994-31-0319