

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) 食品加工機器等操作（煎餅焼き）セミナーの開催について
- 2) 平成28年度食品関連産業振興プロジェクト（食プロ）に係る事業説明会について
////////////////////

1) 食品加工機器等操作セミナーの開催について

下記のとおり開催します。参加を希望される方は、添付の申込用紙に必要事項を記載の上、メールまたはファックス等でお申し込みください。

■開催日時：平成28年4月26日（火）13:30～15:30（受付13:00～13:30）

■場所：企画・支援施設（研修室）、加工開発実験施設

■内容：野菜等を使った煎餅の製造技術について

（1）座学：煎餅焼き機の特徴と製造方法（13:30～13:45）

（2）実習：さつまいも、かぼちゃ等を使った煎餅焼き（13:45～15:30）

（3）使用機器：煎餅焼き機（プレス式：福山製菓機械・TW-200）、真空包装機

■募集人数：概ね10名

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣、調理衣）

■募集期間：4月19日（火）まで（応募者多数の場合は抽選により決定）

2) 平成28年度食品関連産業振興プロジェクト（食プロ）に係る事業説明会について

県では、平成26年度より「食品関連産業振興プロジェクト（食プロ）」を実施し、県内食品関連企業が行う商品開発や新市場開拓等の高付加価値化を支援するとともに、経営力の強化、人材の確保などに集中的に取り組んでいるところです。

ついては、下記のとおり開催しますので、是非、ご参加ください。

記

■日時：平成28年4月22日（金）13:30～16:45

■場所：ホテルウェルビューかごしま 2階潮騒（鹿児島市与次郎2丁目4-25 電話099-206-3838）

■内容：食品関連産業振興プロジェクト事業説明

・食プロ事業の事例発表

・講演（支援事業を活用した商品開発と経営革新（案））等

■申込み期限：平成28年4月12日（火）

■参加申込み及び問合せ先：鹿児島県商工政策課（事業説明会事務局）食品関連産業推進担当；山本，本村（電話：099-286-2920）

■実施要領と参加申込書：下の URL（県ホームページ）を参照してください。

<http://www.pref.kagoshima.jp/af01/sangyo-rodo/syoko/syoku-sangyou/jigyouseitumeikai28.html>

////////////////////

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