

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。  
各種セミナーの案内です。

=メルマガ目次=

- 1) 食品加工機器等操作（さつまいもでん粉利用）セミナー
- 2) 【募集中！】経営力強化セミナー（第1回目）「食の変化と経営力」

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1) 食品加工機器等操作（さつまいもでん粉利用）セミナー

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（Word, PDF）に必要な事項を記入の上、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29年7月20日（木）13:30～15:30（受付：13:00～）

■場所：大隅加工技術研究センター 加工開発実験施設

■内容：さつまいもでん粉を利用した食品加工について

（1）座学：さつまいもでん粉の特性と食品利用について（13:30～14:00）

（2）実習：さつまいもでん粉を使った食品加工（14:00～15:30）

（3）使用機器：卓上ミキサー、デッキオーブン、アイスクリームフリーザー、万能混合攪拌機、製麺機

■募集人数：15名程度

■参加費用：無料

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣、調理衣）

■申込期限：平成29年7月10日（月）

2) 経営力強化セミナー（第1回目）「食の変化と経営力」

県産農畜産物を活用した一次加工を行う食品関連事業者を対象に、「経営力強化セミナー『食の変化と経営力』」を開催します。

顧客ニーズの多様化や、流通構造等の変化が激しい時代に、食品加工事業者はどのような経営を行っていくべきか等を学べるセミナーです。

■日時・会場

（鹿児島会場）

・平成29年7月5日（水）13:30～16:30（かごしま県民交流センター大研修室第2）

（鹿屋会場）

・平成29年7月6日（木）13:00～16:00（大隅加工技術研究センター会議室）

■参加費：無料

■申込方法：別添の申込用紙（PDF）をFAXにて提出

詳細は県HP → [https://www.pref.kagoshima.jp/ag01/itijikakou\\_seminar1.html](https://www.pref.kagoshima.jp/ag01/itijikakou_seminar1.html)

※ セミナーは3回シリーズで実施します。

・第2回目：商品開発・品質管理等について（8月）

・第3回目：営業戦略等について（10月）

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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