

“フルーツの美味しさを実感できる
商品づくり”を実践する

申込締切
1/18火

参加費
無料

6次産業化人材育成研修会

プロに学ぶ！ジャム加工研修会

～HACCP衛生管理のポイントと新商品開発のヒント～

食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の導入が制度化されました（令和3年6月1日完全施行）。
セミナーでは、ジャム加工に必要な衛生管理の考え方・方法や、新商品開発のヒントをお話します。

内 容

講義 衛生管理のポイント

実践に基づくHACCP導入手順について等

商品開発のポイント

商品開発の考え方、低糖度ジャムやバタージャムでの注意点等

実習 ジャム加工のポイント（実習ではマーマレードを作ります）

下処理・温度管理・びん詰め時の衛生上の注意点等

対 象

農産物を使ったジャム加工を行う府内農業者 先着15名程度

日 時

2022年1月25日(火) 12:00～16:00

会 場

堺市立美原文化会館(アルテベル) 5階料理室
堺市美原区黒山167-1 国道309号沿い美原区役所隣接



▲交通アクセス
(美原文化会館HP)

講 師

有限会社千総 代表取締役 西辻 宏道氏、山本 高資氏

ジャム類を中心としたオリジナル加工食品ブランドを展開。

自社製品の無添加ジャムやコンフィチュールの製造で得たノウハウを活かし、
OEM/PB製品の商品企画や製造も行う。



参加申込方法は裏面

お問合せは TEL 072-979-7063 環境農林水産総合研究所食品グループ 宮原・西田 まで

主催 大阪府（流通対策室） 運営 地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所