

# いちご生産者の6次化勉強会

—商品開発の考え方と加工技術—

参加費  
無料!

参加農業者 募集

先着  
15名

締切  
1月19日

とき 令和6年1月24日(水)

13:30~15:30

ところ ホシザキ京阪株式会社  
岸和田営業所

(岸和田市土生町2-8-41)

※ホシザキ駐車場はご利用いただけません。  
近隣駐車場もしくは公共交通機関のご利用をお願いします。

内容 1. 講義 (13:30~14:10)

- いちごを活用した商品開発について
- 製造加工における基礎知識
- 地域いちごの可能性

<講師>

一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会  
理事長 太地 由美氏

【プロフィール】

- ・食に関わるコンサルティングやセミナーに長年従事  
フルーツを活用した地域のPRなども支援
- ・全国で商品化やメニューの開発指導を展開  
農林水産物の支援実績は80品目
- ・大阪では、泉州地域のいちご生産者に対して加工品の  
製造・衛生指導、新商品開発を支援中。



2. いちごのB品を活用した試作実演、加工機器の紹介

- 冷凍冷蔵温度による加工、保存、衛生管理
- 真空を活用した加工、保存
- 加熱(乾燥)による製造と衛生の効率化

(14:10~15:00)

3. 個別相談・質疑応答 (15:00~15:30)

- 加工についての相談など

申込 裏面の参加申込書にご記入の上、FAXもしくはメールで、お申込ください。

お問い合わせ

大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課 中上・西野 TEL:072-439-3601 (内線284)

(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所食品グループ 林・小野本 TEL:072-958-6545