

8月5日「乾燥農産物づくりの基本とポイント」研修会

参加申込書

事業者名(農園名等)		
参加者 代表	氏名	
	住所(農園所在地)	
	連絡先	携帯電話番号 メールアドレス
その他参加予定者名		
生産している農産物		
生産している加工品		
加工場の有無		(有 ・ 無) 有の場合・・・設備()
興味のある加工品		☐ 干し柿 ☐ 干し芋 ☐ 乾燥いちご ☐ 乾燥かんきつ ☐ その他ドライフルーツ() ☐ ドライ野菜(品目名) ☐ その他()
その他		

※講師に聞いてみたいこと、障がい等がある方で配慮が必要な方は事前にご記入ください。

※ご記入いただいた情報は、主催者からの連絡、情報提供、当日資料等のため使用することがありますので、予めご了承ください。

■協力企業紹介

大紀産業株式会社
(岡山県)

当社は食品加工用乾燥機では国内トップシェアを誇ります。特に日本で初めて電気を熱源とした乾燥機を商品化したことにより、電気乾燥機で強みがあります。この乾燥機を使用し、手軽に乾燥野菜やドライフルーツを作ることが出来ます。食品メーカーや製菓製パンメーカー、農業の6次産業化を行う生産者などに幅広く採用されています。



富士ゲル産業株式会社
(大阪府)

FUJIGEL...
With Active Packaging

大阪市に本社を置く1960年創業の乾燥剤の老舗メーカーです。シリカゲルをはじめ、クレイ系の乾燥剤、石灰乾燥剤、シート状乾燥剤など、お客様のニーズに合った乾燥剤をご紹介します。食品分野に限らず、工業製品、医薬品用途などにも販売しており、幅広いお客様への販売を通じ、品質管理に役立てております。

ホシザキ京阪株式会社
(大阪府)

ホシザキ京阪株式会社

ホシザキグループは、製氷機や冷蔵庫をはじめとしたフードサービス機器で国内シェアNo.1を誇っています。各種フードサービス機器の開発から製造、販売、アフターサービスまでトータルに手掛け、様々な「食」のシーンをサポートしています。また、調理・衛生管理の専門部署があり、ハード面だけでなくソフト面のサポートも行っています。