

～乾燥と包装方法を学んで生かす～

乾燥農産物づくりの 基本とポイント研修会

日時

令和 6 年

8 月 5 日(月)

14:00～16:30

開催
場所

南海浪切ホール 4 階
研修室 2

(岸和田市港緑町 1 - 1)

【無料駐車場あり】

申込
方法

〆切：7月29日

裏面の参加申込書
にてお申込ください。

【参加費：無料】

【対象】

泉州管内
農業者
20名



農産物の乾燥で
お悩みはありませんか？

農産物の乾燥
から保存、包装
まで失敗しない
ポイントをお伝
えます。

14:05～15:05

乾燥果実・乾燥野菜の作り方

<講師>

大紀産業株式会社
池上 玄太 氏



15:05～15:25

乾燥剤の基礎知識と使用方法

<講師>

富士ゲル産業株式会社
山根 洋一 氏



15:25～15:45

包装方法の紹介、真空包装機実演

<講師>

ホシザキ京阪株式会社
阪口 美咲 氏



15:45～16:30

アンケート、個別相談

お問い合わせ
お申込み先

大阪府 泉州農と緑の総合事務所 農の普及課 中上・梅澤・寺岡
TEL: 072-439-3601 (内線284) FAX: 072-438-2069

メール送付先 senshunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

FAX送付先
メール送付先

072-438-2069
senshunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

参加申込書

大阪府泉州農と緑の総合事務所 農の普及課 中上・梅澤・寺岡 宛

申込締切

令和6年7月29日(月)まで

※申込多数の場合は原則先着順とし、
参加いただく方には別途通知します。

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。