

第1回 フードプロセッシングセミナーの御案内

1. 日 時 平成30年 10月 31日(水) 13時30分～17時00分

2. 場 所 和歌山県工業技術センター 研究交流棟6階 紀ノ川テクノホール

3. 参 加 費 無料

4. 内 容

「食品の機能性と調理 13時30分～15時00分
～地域の食材の伝統的な調理法が機能性を活かす～」

同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科 教授 村上 恵 氏

「乾燥技術の概要と乾燥加工による商品開発・地域振興の事例紹介」 15時00分～17時00分
株式会社木原製作所 専務取締役 木原 利昌 氏

フードプロセッシングラボ見学会（※希望者のみ）

第1部又は第2部のどちらかに御参加ください。

第1部： 13時00分～13時30分

第2部： 17時00分～17時30分

※セミナーに参加を希望する方は、別紙参加申込書に必要事項を記入の上、平成30年10月5日（金）までに、次の問い合わせ先に記載のFAX又はメールあてにお申込みください。

お問い合わせ先：

和歌山県工業技術センター 食品産業部 中村 允

TEL: 073-477-1271 FAX: 073-477-2880

E-mail: makoto-n@wakayama-kg.jp

第1回フードプロセッシングセミナー 参加申込書

氏 名	 (複数名で御参加の場合は、全ての方のお名前を御記入ください。)
会社名 団体名	
TEL	
E-mail	 (複数名で御参加の場合は、全ての方のメールアドレスを御記入ください。)

【フードプロセッシングラボ見学会の参加について】

見学会へ参加を希望される方は、氏名と時間帯を御記入ください。

氏名 ()

時間帯 (どちらでも良い 開始前13時から 終了後17時から)

誠に申し訳ございませんが、見学スペースの都合上、先着40名とさせていただきます。
申込み締切日(10月5日)以降に、見学時間をお知らせします。

本申込書は、下記メール又はFAXにて食品産業部 中村までお知らせ下さい。

E-mail: makoto-n@wakayama-kg.jp

FAX: 073-477-2880

(注) 上記の情報は、本セミナーの案内以外には使用いたしません。