

令和元年度漬物技術研究会



(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター
アイテタルオ大王

主催：公益社団法人 愛知県漬物協会
あいち産業科学技術総合センター
・食品工業技術センター

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。漬物製造技術の向上、食品製造開発に関する情報交換を目的とし、毎年、研究会を開催しています。

今回は、近年注目されている「発酵」をテーマといたしました。前半は、漬物など食品の発酵に寄与する乳酸菌について、後半は、「発酵漬物認定制度」についてお話しいたします。

ぜひ多くの方にご参加いただき、これからの漬物生産に活かしていただきたく、ご案内します。

日時：令和2年3月4日（水）午後1時30分から4時まで
（受付 午後1時から）

場所：食品工業技術センター 大研修室
名古屋市西区新福寺町 2-1-1 TEL (052) 325-8094

対象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方
参加費無料 **事前申込必要**

問合せ先：（公社）愛知県漬物協会事務局
電話 (052) 954-6416 FAX (052) 954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

プログラム

- 主催者あいさつ 愛知県漬物協会会長
食品工業技術センター長
- 【 13:40~14:40 】
- 講演1 「ここまで来た腸内フローラの世界&森永乳業の乳酸菌」
講師：森永乳業株式会社 食品素材統括部
マネージャー 古田雄一郎 氏
- 【 14:40~14:50 】 休憩
- 【 14:50~15:50 】
- 講演2 「発酵漬物認定制度について」
講師：株式会社西利 代表取締役副会長 平井達雄 氏

■交通のご案内

【地下鉄】名古屋市営地下鉄鶴舞線「庄内通」
下車2番出口西へ徒歩12分

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道22号線堀越交差点東すぐ



食品工業技術センター
電話 (052) 325-8094

■申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXでお申し込みください。なお、応募者多数の場合は、参加をお断りさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

■申込期限 令和2年2月21日(金) 必着、参加費無料

「令和元年度漬物技術研究会」申込書

(公社) 愛知県漬物協会 事務局あて FAX (052) 954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

令和2年__月__日

ふりがな	
企業名・所属等	
所在地	〒
ふりがな	
お名前*	
連絡先*	TEL FAX E-mail

*必須項目

※本申込書にご記入いただいた情報は、本研究会以外の目的には使用しません。