

# 平成28年度漬物技術研究会

主催：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  
公益社団法人 愛知県漬物協会



(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター  
アイデジタルオ大王

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。漬物製造の技術力向上、食品製造開発に関する  
情報交換などを目的として、毎年、研究会を開催しています。

今回は、一題めとして、日本和食会議代表代行で和食のユネスコ文化遺産登録にもご尽力された伏木亨教授による「和食-健康-漬物」というキーワードでのご講演、二題めとして、味の素(株)の焼石広報部企画グループ長による30年にわたるアンケート調査での消費動向の変化と商品開発について、ご講演いただきます。

ぜひ多くの方にご参加いただきたく、ご案内します。

日 時：平成29年3月9日(木) 午後1時30分から

(受付開始午後1時00分から)

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

【 13:30 開会 】

- 主催者あいさつ 食品工業技術センター長  
(公社)愛知県漬物協会 会長

- 講演1 「 健康的な日本型食生活と漬物 」

講師：龍谷大学 農学部 教授 伏木 亨 氏

【 13:45~14:45 】

【休 憩】

【 14:45~15:00 】

- 講演2 「 食の四半世紀の振り返りから今後を読み解く 」  
～味の素(株)主婦の食生活意識調査を中心に～

講師：味の素株式会社 広報部

企画グループ長 焼石 健久 氏

【 15:00~16:00 】

## ■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  
保蔵包装技術室  
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 平成29年3月3日（金）必着、参加費無料

# 「平成28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](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)

平成29年 月 日

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

※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。