「自分自身でブランドを作る」 百年柿園ベルファーム鈴木美有紀氏 2020.12.16 愛知県自治研修所





アプリを使ったラベル作成実習ブラザー工業㈱ 山本一隆氏



調理テスト

6 次産業化プランナー 玉川眞奈美氏



事例発表 「私というフィルターを通して見えた 「お米」の 6 次産業化」

海老澤糀店 海老澤哲也氏(犬山市)

第1回農業者セミナー

とき 2021.9.17(金)

【講義】 ~ 完全義務化になりました ~ 今さら聞けない HACCP

コロナ禍における衛生管理と食中毒への配慮 テイクアウトで気を付けるべきポイント

[実習] 食材・商品に適した多彩なパッキング

【講師】6 次産業化サポートセンター 事務局長 中野公雄 地域プランナー 玉川眞奈美 ココミライ株式会社松島有理

第1回

農業者セミナー

【会場の御案内】 東邦ガスプロ厨房オイシス 〒455-0018 名古屋市港区 港明 2 丁目 3 番 1 号 みなとアクルス エネルギーセンター 電 話 052-653-7775 地下鉄名港線港区役所駅 2番出口徒歩 5 分

講義実習

〒460-0001 愛知県尾張農林水産事務所 農業改良普及課(高須) 名古屋市中区三の丸 2-6-1 **し**052-961-8094 山052-961-1540 miyuki_takasu @pref.aichi.lq.jp

次回農業者セミナーのお知らせ 予定

とき 1月

内 容 現地事例発表 コロナで変わった 多様な流通形態 「愛知県6次産業化人材育成研修会」事業のインターンシップ共催

第1回農業者セミナー

と き 令和3年9月17日(金) 13:00~16:00 (受付12:45~)

ところ 〒455-0018 愛知県名古屋市港区港明2丁目3-番1号 みなとアクルス エネルギーセンター1F (東邦ガスプロ厨房オイシス) 電 話 052-653-7775

日程

12:45~13:00 受付

13:00~14:10 今さら聞けない HACCP

コロナ禍における衛生管理と食中毒への配慮 テイクアウトで気を付けるべきポイント

愛知県6次産業化サポートセンター 事務局長 中野公雄氏 地域プランナー 玉川眞奈美氏

14:10~16:00 実習「食材・商品に適した多彩なパッキング」

①真空包装機の様々な素材での包装

例)・漬物包装、真空のスタンドパック包装(添付資料)

- キャップ付きの包装
- ドライフルーツなどカビやすい食品に対応している袋
- シュリンク包装
- ②レトルトパック、レトルト機械
- ③スチコンを使ったビン詰めのデモンストレーション
- ④ラベラーのご紹介 など

申込先 9月15日(水)までに mail または FAX で下記へ連絡してください

尾張農林水産事務所 農業改良普及課 高須宛

■ 052-961-1540

miyuki_takasu@pref.aichi.lg.jp

WEB 申込フォーム https://www.kokomirai.com/works/6iika/study/

セミナーに参加します

ふりがな

(連絡が可能な電話番号)

参加方法 現地参加 ・ オンライン参加(zoom)

実習希望 有 • 無

※コロナの状況によってオンラインのみになることがあります