

産技セ第 77 号
令和 5 (2023) 年 7 月 20 日

栃木県漬物工業協同組合 理事長 様

栃木県産業技術センター所長 関本 充博

令和 5 (2023) 年度食品技術講習会の開催について (通知)

時下ますます御清祥のこととお喜び申し上げます。当センター事業の推進につきましては、日頃から御支援・御協力をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、当センターでは、県内食品製造企業への情報提供及び人材育成支援を目的として、下記のとおり標記講習会を開催いたしますので、お知らせいたします。

なお、関係企業には別途御案内しましたので申し添えます。

記

- | | |
|--------|---|
| 1 日 時 | 令和 5 (2023) 年 9 月 5 日 (水) 13:30~15:30 |
| 2 会 場 | 栃木県産業技術センター多目的ホール
(宇都宮市ゆいの杜 1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)
※会場に来ることが難しい参加者向けにオンライン会議サービス[Zoom]
でも同時開催 |
| 3 テーマ | 食品の美味しさを引き立たせる調味技術 |
| 4 概 要 | 食品機能のうち特に重要な「おいしさ」を実現する調味技術について、調味量の分類や使用法、効果等を具体例を交えて学ぶ。 |
| 5 講 師 | 石田技術士事務所 石田 賢吾 氏 |
| 6 参加費 | 無料 |
| 7 実施体制 | 主催：栃木県産業技術センター
共催：(一社)栃木県食品産業協会 |

食品技術部 微生物応用研究室
担当：郡司
TEL：028-670-3398
FAX：028-667-9430

令和5(2023)年度 食品技術講習会

食品の美味しさを引き立たせる調味技術

食品機能のうち特に重要な「おいしさ」を実現する調味技術について、調味料の分類や使用法、効果等を具体例を交えて学びます。

日時 令和5(2023)年 9月 5日 (火)
13:30~15:30

場所 栃木県産業技術センター 多目的ホール
(宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)
※会場にお越しになれない方のために配信もあり

講師 石田技術士事務所 石田 賢吾 氏

定員 100名 (会場50名、オンライン50名)

参加費 無料

お申し込み方法

とちぎ地域企業応援ネットワークポータルサイト (右図の二次元コードまたは下記URL) からお申し込み下さい。

申込期間: 8月29日 (火) まで

【URL】 <https://tochigi-network.com/event/2275>

▽お申し込みはこちら▽



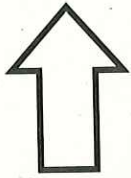
お問い合わせ先

【栃木県産業技術センター 食品技術部 担当: 郡司】

TEL: 028-670-3398 FAX: 028-667-9430

主催: 栃木県産業技術センター

共催: (一社) 栃木県食品産業協会



栃木県産業技術センター 郡司宛て

FAX : 028-667-9430

申込締切 : 8/29(火)

食品技術講習会「食品の美味しさを引き立たせる調味技術」参加申込書

企業・団体名	役職・名前	参加方法		連絡 担当者 に○
		会場	オンライン	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TEL :		E-mail :		
<通信欄>				



とちぎ地域企業応援ネットワークポータルサイトからも申込みいただけます。
 QRコードもしくはURLからサイトにアクセスしてください。
 URL : <https://tochigi-network.com/event/2275>

■オンライン参加者への御案内

- ・オンライン配信にはオンライン会議サービス「Zoom」を使用します。通信環境、通信費は参加者にて御用意、御負担ください。
- ・当日の接続先URLや講演資料等については、開催3日前を目途にメールにてお送りします。
- ・著作権等保護のため、記録行為（録画・スクリーンショット・撮影等）はご遠慮ください。

■会場案内

栃木県産業技術センター
多目的室

〒321-3226
宇都宮市ゆいの杜 1-5-20
とちぎ産業創造プラザ内



○LRTでお越しの方

ゆいの杜西停留場から徒歩 10分

○車でお越しの方

JR 宇都宮駅東口から東進、鬼怒川を渡り信号 4 つ目「刈沼町」交差点左折、約 700m