

## 「食品加工技術事例講演会」

現在の食品産業における加工の流れは、従来と大きく変わるものではなく、これまでに導入された一般的な食品加工機器を使った製品開発などにより事業をしていると言えます。

このような中、今後の更なる発展には、加工技術の向上や技術の組み合わせによる新規商品・新事業の開発も必要であると考えられることから、これらに取り組んでいる企業の事例発表を行います。

真空低温フライは、水産物だけでなく農林畜産物の加工にも適しているため、本県の豊富な農林畜産物を対象とした新製品の開発も可能です。

また、真空調理と急速冷凍を組み合わせた新調理システムは、飲食業やケータリングサービスの事業を進めるための省力化にも適った、新しい加工技術の参考になることと思います。

- 日時： 令和2年11月18日（水） 13：30 ～ 16：00
- 場所： 茨城県産業技術イノベーションセンター（研修交流センター）  
（茨城県東茨城郡茨城町長岡3781-1 TEL029-293-7212）
- 内容：
  - 「新調理システム（真空調理等）を活用したこれからの食品事業」 13:30～ 14:30  
有限会社スズラン・ロードハウス 代表取締役 生井 浩司氏
  - 換気・休憩（10分）—————
  - 「真空低温フライの食品加工への活用」 14:40～15:40  
株式会社まえけん 代表取締役 前田 賢一氏
  - 交流意見交換（名刺交換，アンケート記入） 15:40～ 16:00
- 募集人数： 約20名（新型コロナウイルス感染防止対策の為に会場への入場制限を設けています）
- 申込締切日：令和2年11月13日（金）
- その他  
茨城県では、新型コロナウイルス感染症対策を推進しております。  
ご参加にあたり、次についてご協力をお願いいたします。
  - 「密」の状態を避けるため、入場制限を設けております。  
申込多数の場合、お断りさせて頂く場合もありますことをご了承ください。
  - ご参加頂くにあたり、マスク着用及びソーシャルディスタンスの確保にご協力ください。
  - 感染の拡大を防止するため、ご本人及びご家族に発熱、咳等、新型コロナウイルスへの感染が疑われる症状を有する場合は、参加を見合わせて頂きますようお願いいたします。
  - 当日会場にて健康状態の確認をさせていただきますので、ご協力をお願いいたします。
  - 会場入り口に掲示する「いばらきアマビエちゃん」のご登録をお願いいたします。

\*申し込みは、次ページの参加申込書に必要事項を記入し FAX またはメールでお送り下さい。

## 参加申込書

FAX: 029-858-6014

e-mail: [seicho-f@tsukuba-tci.co.jp](mailto:seicho-f@tsukuba-tci.co.jp)

(申込締切: 令和 2年 11月 13日 (金) まで)

令和 2年 11月 18日 (水) の「食品加工技術事例講演会」に出席します。

御社名 \_\_\_\_\_

| お名前 | 所属 | 電話 | e-mail |
|-----|----|----|--------|
|     |    |    |        |
|     |    |    |        |
|     |    |    |        |

※個人情報の管理には細心の注意を払うとともに、いばらき成長産業振興協議会以外の目的には使用いたしません。

<申込先及び問い合わせ先>

いばらき成長産業振興協議会 食品研究会 担当: 石田・市村

TEL 029-858-6009 FAX 029-858-6014

e-mail [seicho-f@tsukuba-tci.co.jp](mailto:seicho-f@tsukuba-tci.co.jp)