

特産品開発セミナー

受講生募集

今、注目を集めているフードビジネス。
食品加工に関心がある方、取組みを進めていきたい方を大募集します。

■セミナー

ひのかげの農林産物を活用し、付加価値を高めるセミナーです。平成26年度から実施しており、本年度から受講する方(グループ)は、「導入セミナー」として、加工技術の基礎等を、実際に商品を作りながら習得していきます。

■導入セミナー実施期日

第1回:9月18日(金)AM 栗の下処理と包装技術
第2回:12月3日(木)PM 一次加工品を使用した商品試作
第3回:1月28日(木)PM 一次加工品を使用した商品試作
※セミナーの内容、期日は、都合により変更になる場合があります。

■募集対象者

・食品加工に関心があり、全日程に出席できる方(グループ)
・応募に際して、現在の取組み状況、今後取り組んでいきたい分野等、お伺いします。
※料理教室ではありません。

■募集数

・5人(グループ)

■申込締切

・8月12日(水)

■講師

尾崎正利氏(有限会社 職彩工房たくみ 代表取締役)
・福岡県農業大学校 食品加工講座講師 他多数
・地域の食材、資源、特性をふんだんに活用した、食による地域のプロデュース活動を全国各地で実践されています。

目覚める。こだわる。

農林産物・ひと・むらを再発見、育てます。
徹底的にひのかげ産にこだわっていきます。

申込み・問い合わせ先
地域振興課 商工・まちづくり係
TEL87-3910