

ちば新事業創出ネットワーク 平成23年度第3回セミナー  
(セミナーのテーマ：食品開発と製造の留意点)

平成23年度第3回セミナーを開催します。

加工食品市場は、21兆円以上と巨大なマーケットです。直接口に入るものだけにその製造では食品衛生上の細心の注意を要求されます。また、商品開発では他に食べるものが豊富にある中から選択してもらえる商品でなければなりません。今回のセミナーは食品開発と製造の留意点について経験豊富な2人の先生にご講演をお願いしました。

参加をご希望される場合は、別紙参加申込書に必要事項を記入の上、平成23年9月9日(金)までにFAX(043-299-3411)にてお申込みください。

★ 日 時：平成23年9月14日(水)

セミナー 14時00分～16時45分

★ 場 所：WBGマリブウエスト4階

会議室4(千葉県美浜区中瀬2-6-1)

★ タイムスケジュール

14:00	開会
14:00～14:05	あいさつ (公財)千葉県産業振興センター 常務理事 三戸 茂
14:05～15:20	演題「異物混入対策における陥りやすい失敗とその解決法」 講師：イカリ消毒株式会社 技術統括部クリソライテクノロジー研究所 大音 稔 氏 概要：本来その食品には入ってはいけなものを異物と呼び、人の健康に障害を与える異物は罰則の対象になります。食品会社は不良品を出さないためにその対策に多くの投資を行っています。少ない投資で不良品を出さない方策について説明します。
休憩	
15:30～16:45	演題「レトルト食品開発について」 講師：エスピー食品株式会社 商品本部 商品企画ユニット 中島 康介 氏 概要：レトルト食品は長期保存が可能で調理が簡単のため、多種多彩な商品が並び、市場は今や飽和状態になりつつあります。そこで勝ち残るには多くの類似品の中から商品を選んでもらうための工夫が必要不可欠です。レトルトカレーの企画立案から開発までの実例から、その工夫の一部を紹介します。

★ 参加費：無料。

★ 申込方法：次頁参加申込書に必要事項を記入の上、9/13(火)までに

FAX 043-299-3411 にてお申込み願います。

(応募多数の場合は先着順になります。)

★ 駐車場のご用意はございません。駐車場ご利用の際は、自己負担となりますのでご注意ください。

★ 問合せ先：公益財団法人千葉県産業振興センター 新事業支援部 富岡・高美

〒260-7123 千葉県美浜区中瀬2-6-1 WBGマリブイースト23階

TEL 043-299-2653

FAX 043-299-3411

ちば新事業創出ネットワーク 平成23年度 第3回セミナー  
(9/14(水)開催「食品開発と製造の留意点」)

参加申込書

- 1 会社名等：
- 2 ご担当者名：
- 3 連絡先電話番号：
- 4 メールアドレス：

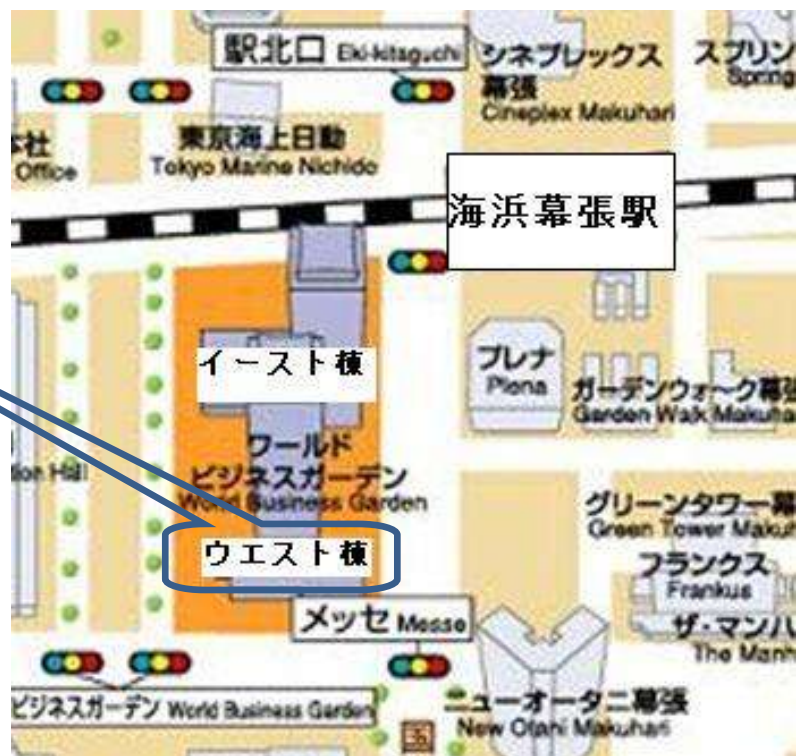
(ご出席される方のご所属、職、ご芳名をご記入ください。)

ご所属・職	ご芳名

※ 駐車場のご用意はございません。駐車場ご利用の際は、自己負担となりますのでご注意ください。

【会場案内】

WBG(ワールドビジネスガーデン)  
マリブウエスト4階 会議室4  
千葉県美浜区中瀬2-6-1  
JR 京葉線 海浜幕張駅下車徒歩2分



※WBG にはイースト棟(海浜幕張駅から手前)とウエスト棟(海浜幕張駅から奥)がございます。  
ウエスト棟はイースト棟内を通り抜けた先でございます。