

加工・HACCP等の技術を学びたい方

第1回 加工・HACCP等衛生管理の実践

食品加工においては、HACCP制度の義務化もあり、今後ますます確実な衛生管理・品質管理が求められます。今回のインターンシップでは、その必要性や衛生的な素材の扱い方、農産物の新しい価値創造へのヒントを提供します。消費者が求める「安心」「安全」とは何かを考え、信頼を得る加工品づくりに役立てて頂ける研修会を開催します。

2022年12月6日(火) 13:30～16:30 (受付13:10～)

ホシザキ東海 本社テストキッチン (名古屋市中村区名駅5丁目21-3)

愛知県農山漁村発イノベーションサポートセンター (愛知県6次産業化サポートセンター)
地域プランナー 玉川真奈美氏 ・ 事務局長 中野公雄氏



キッチンで講師が加工実演をしながら、衛生管理について解説します。

農産物や加工方法によって注意点が異なるため、ご自身の農産物での加工実演をご希望の方はお申込みの際に申請ください。希望者多数の場合、抽選にて決定しますのでご了承ください。

販売を実践したい方

第2回 販売の実践

対面販売は、消費者の声を聞く貴重な機会であり、商品の改善や次の商品開発のヒントを得ることができます。また、商品販売を考えることは、自身のブランドを考えることです。魅力的な出店者と好奇心ある消費者が集まる道の駅とよはしの「水曜日のマルシェ」での販売を通し、商品PRやブランディングの実践をしてみましょう。

2022年12月7日(水) 10:00～15:00 (受付9:00～)

道の駅とよはし (豊橋市東七根町字一の沢113番地2) 『水曜日のマルシェ』

愛知県農山漁村発イノベーションサポートセンター (愛知県6次産業化サポートセンター)
地域プランナー 吉開仁紀氏 ・ 事務局長 中野公雄氏



お申込み方法

以下のURLからお申込みください。

<https://www.kokomirai.com/works/6jika/study/>

2022年11月25日(金) 申込締切



詳しくは
コチラから！