

「全国展開をめざす」ドライフルーツ加工セミナー 開 催 ！

国産のドライフルーツ(セミドライなど)は全国的に人気が高まっていますが、その製造には、食感や色、香りなど、乾燥工程に独自の技術・ノウハウが必要です。

このセミナーでは、県外への販路ネットワークと、乾燥機器メーカーとのネットワークを持つ、縁和(株) 亦部代表を講師に迎え、品質面での消費者のニーズや必要な乾燥技術、乾燥機器による仕上がりの違いなどを学び、「秋田発ドライフルーツ」の商品力強化を図ります。

開 催 概 要

- 日時 12月16日(金) 10:00~15:00
- 会場 秋田県教育会館 秋田市山王4丁目4-14
※アキタパークホテル隣
駐車場は県庁駐車場をご利用ください

- 対象者
 - ☆既にドライフルーツ加工に取り組んでいる事業者
 - ☆これから新たに組みたい事業者

- 内容(予定)
 - 【セミナー】講師 縁和(株) 代表取締役 亦部章弘 様
 - ☆消費者に選ばれるドライフルーツの品質とは？
 - ☆素材の風味を活かす乾燥技術について
 - ☆乾燥方式による風味・食感の違いや乾燥時間について

- 【個別相談】
 - ☆総合食品研究センター、縁和(株)による技術相談等

- 定員 先着30名
- 参加費 無 料
- 申込方法 別紙申込書に必要事項をご記入のうえFAXにてお申込みください。
- 申込締切 11月30日(水)
- その他 参加される事業者様で、ドライフルーツ等の商品を既にお持ちの場合は、当日サンプル等をご持参ください

- 主催 秋田県農林水産部農業経済課、総合食品研究センター
- お問い合わせ先 秋田県農業経済課 調整・六次産業化班
TEL: 018-860-1763
E-mail: noukei@pref.akita.lg.jp

