



※画像はイメージです。

倉敷・井笠地域

6次化商品開発研修会

令和6年

9/26(木) 10/16(水)

(1回目) サンロード吉備路
総社市三須825-1

(2回目) JA晴れの国岡山総社西支店加工室
総社市久代4700

6次化商品の開発を行う場合、基本となる加工技術はもとより関連法令の遵守等幅広い知識の習得が必要となっています。この研修会では、加工技術の専門家の助言・指導をもとに、HACCPの考え方を取り入れた商品づくりを体験していただけます。

衛生管理の行き届いた商品づくりにより、販路拡大を図ることができます。

申込締切: 8/30(金)

プログラム

1回目 9/26(木) 13:30～15:30

講義:

野菜を使った漬物加工の基礎
～漬物加工の衛生管理のポイント～

講師:

(一社)岡山県農業開発研究所職員

2回目 10/16(水) 13:30～15:30

実習:

HACCPプランに基づいた漬物製造

講師:

(一社)岡山県農業開発研究所職員

※長靴、エプロン、三角巾、マスク、
手ふき用タオルをご持参ください。

参加費: 無料 募集定員: 20名程度

申込方法: 裏面を記入し申し込んでください。

(備南広域農業普及指導センターのホームページから様式をダウンロードできます。)

<申し込み・問い合わせ先>

備南広域農業普及指導センター (倉敷市羽島1083)

TEL 086-434-7047 FAX 086-421-8253

Mail kura-fukyu@pref.okayama.lg.jp

備南広域農業普及指導センター（担当：中野、大崎） 行き
〒710-8530 倉敷市羽島1083
FAX：086-421-8253
Mail：kura-fukyu@pref.okayama.lg.jp



令和6年度倉敷・井笠地域6次化商品開発研修会」受講申込書

氏 名		
住 所	〒	
年 齢		
電話番号 (平日の日中連絡のつく番号)		
メールアドレス		
農林水産業の経営状況 (作目、規模等)		
販売拡大したい生産物 及び加工商品の内容		
受講を希望する回 (希望する回に○印をしてください) (できるだけ全2回を受講してください) (2回目のみの受講は不可とします)	1 回目	2 回目

※ご記入いただいた情報は、当事業の実施・運営にかかる業務のみに利用します。