

6次産業化に取り組む農林漁業者、
食品加工業者に向けて



商品開発のヒント！

6次産業化交流会in福岡

日時：平成29年 **3月7日** (火)

14:00～17:00

会場：ホシザキ北九(株)テストキッチン

(福岡市博多区博多駅南3-18-9)

無料
定員30名



内容

市場には多くの商品があふれ、どれも素材の良さを生かすいい商品に育つことを夢見ています。いい商品にはいい素材が必要ですがそれは特別なものではなくありふれているものにこそヒントがあります。今回は身近な野菜の中でとりわけ一般的な**小松菜**を使った商品作りを提案します。どんな商品が生まれるか楽しみにお越しください。

プログラム

【13:00～13:50】

個別相談

【14:00～15:30】

商品レシピ・加工実演

フードアドバイザー 多田鐸介氏

【15:30～16:15】

講演：「食品の機能性について」(仮)

6次産業化プランナー 田中 美智子氏

【16:15～17:00】

グループディスカッション

アクセス

会場：ホシザキ北九(株)テストキッチン

バス
博多駅前B、C、D乗り場
(西鉄バス46番)

↓2停留所
春住町バス停



FAX:092-624-3300

(ふくおか6次産業化・農商工連携サポートセンター)

グループディスカッションの都合上定員(30名)に達しました場合、お申し込み期限前に受付を締め切らせて頂くことがあります。

フリガナ 会社名・事業者名				業種
ご住所	〒			
Tel:			Fax:	
フリガナ ご参加者(氏名)	所属部署	役職	E-mail	
.....				
.....				
.....				
※個別相談会(13:00～13:50) <input type="checkbox"/> 参加希望 <input type="checkbox"/> 参加希望なし				
(参加希望の方)ご相談内容を簡記ください				

～プログラム～

【13:00～13:50】個別相談

【14:00～15:30】商品レシピ・加工実演(食材:小松菜) 
フードアドバイザー 多田鐸介氏 

【15:30～16:15】講演:「食品の機能性について」(仮)
6次産業化プランナー 田中 美智子氏

【16:15～17:00】グループディスカッション 

シェフの紹介 フードアドバイザー 多田鐸介氏

東京都出身。渡仏してル・コルドン・ブルー・パリで学び、パリのミシュラン星付きのレストランに携わる。目黒雅叙園、シャトーレストラン、タイユバン・ロブション、パークハイアット東京等を経て2005年三越日本橋本店英国展ブリティッシュダイニングを担当する。2015年ル・コルドン・ブルー・パリ料理学校 120周年記念世界で活躍する卒業生50人に選ばれる。



(お問い合わせ)

公益財団法人 福岡県中小企業振興センター
(ふくおか6次産業化・農商工連携サポートセンター)

〒812-0046

福岡市博多区吉塚本町9-15

福岡県中小企業振興センター6階

TEL:092-622-7575 FAX:092-624-3300

E-mail: fukuoka.6jika@joho-fukuoka.or.jp

