

10月 (木)  
18日

# 六次産業向け高温調理殺菌セミナー



講師

株式会社山際食彩工房  
代表取締役  
山際 博美 氏

地産地消の仕事を、  
宿泊施設における地産地消メニュー開発、地域の特産物を使っての商品開発とその調理技術指導を得意とする。農林水産省地域活性化支援事業アドバイザーなどでも活躍している。

六次化に向けた商品の開発方法を  
簡単・分かりやすく紹介するセミナー!

- 開催日：平成30年 10月18日(木)
- 時間：13時30分～17時00分(予定)  
受付13時00分から
- 場所：サムソン東京ビル 2F テイストルーム
- 参加料：無料 (定員：15名)
- 内容：六次産業における高温調理殺菌について

調理実習メニュー

[きょうろ、ひじきと大豆の煮物、カレー料理 など]  
都合により内容を変更する場合がございます。ご了承ください。



こんな業種の方  
ご参加ください  
農産加工施設  
食品加工業  
etc.

会場案内図



申込方法

下記に必要事項を記入の上、FAX【03(3762)6224】まで！  
または、担当のサムソン営業員にお申し付け下さい。

住所:東京都大田区大森本町 1-4-1  
アクセス:京浜急行 大森海岸駅  
から徒歩3分

貴社名：	
氏名：	氏名：
お役職：	お役職：
ご住所：(〒 - )	
電話番号：	FAX：
E-mail：	