

【「京の食」ブランド推進プロジェクト】

**平成30年度 鮮度保持勉強会**  
**～美味しい、捨てない、儲かるを実現するコールドチェーン～**

近年食品業界では、資源利用の効率化やコストの無駄を省くために食品ロスの削減が求められ、賞味期限の延長や鮮度保持が課題となっています。また、食品の海外への輸出は国内各地で関心が高まっていますが、流通過程においてこちらも同じく賞味期限の延長や鮮度保持が課題となっており、現在様々な技術開発が進められているところです。今回は、電圧付加により食材を凍結しにくくし、低温下での非凍結保存を実現する技術を中心に、生鮮・加工食品の鮮度保持を実現する「コールドチェーン」の実例を紹介します。

是非ご参加いただきますよう、よろしくお願いいたします。

日時

平成30年11月1日（木）午後2時00分～午後4時30分

場所

京都市下京区中堂寺南町134  
京都府産業支援センター5F 第4会議室

受講料  
無料

内容

講師：(株)氷感サプライ 代表取締役 榊原 裕高 氏  
テーマ：美味しい、捨てない、儲かるを実現するコールドチェーン

対象者

食品製造・販売業者、6次産業化事業者等（原則京都府内）  
定員：30名（先着順）

申込方法

**申込〆切：10月31日（水）午後5時00分まで**  
裏面の申込書に必要事項をご記入の上、FAX又はE-mailでお申し込みください。  
※定員となり次第受付を終了させていただきます。

お問合せ先：(公財)京都産業21クール京都推進部 小畑 TEL:075-315-8848

本事業は、京都府が厚生労働省の「戦略産業雇用創造プロジェクト」の採択を受けて、京都市をはじめとする産学公・公労使の「オール京都」体制のもとで実施する「京都次世代ものづくり産業雇用創出プロジェクト」の一環として実施するものです。（事業実施期間：平成28年度～30年度）

<主催：京都府/ (公財)京都産業21 /京都府中小企業団体中央会/  
京都次世代ものづくり産業雇用創出プロジェクト推進協議会>

# 鮮度保持勉強会 申込書

以下にご記入のうえ、FAXもしくはE-mailにて  
(公財)京都産業21小畑あて までお申し込み下さい。

FAX : 075-315-9240

E-mail : cool-kyoto@ki21.jp

※参加証は発行していませんので、お送りいただいた申込書を当日会場受付にご提示ください。

貴社名 (フリガナ)		
	( )	
ご住所	〒	
電話・FAX E-mail	電話 :	FAX :
	E-mail :	
ご参加者氏名	所属部署・役職	
	所属部署・役職	



JR嵯峨野線「丹波口駅」徒歩5分