

令和5年度漬物技術研究会

主催：公益社団法人 愛知県漬物協会
あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。漬物製造技術の向上、食品製造開発に関する情報交換を目的とし、毎年、研究会を開催しています。

今回は、発酵食品としての漬物の研究について、また漬物製造業の営業許可と衛生管理についてお話しいたします。

ぜひ、多くの方にご参加いただき、これからの漬物生産に活かしていただきたく、ご案内いたします。

日時：令和6年3月5日（火）午後1時30分から午後4時まで
（受付：午後1時から）

場所：食品工業技術センター 大研修室
名古屋市西区新福寺町 2-1-1 TEL (052) 325-8094

対象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方
参加費無料 **事前申込必要**



問い合わせ先：（公社）愛知県漬物協会事務局
電話 (052) 954-6416 FAX (052) 954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター
アイチタルオ大王

プログラム

- 主催者あいさつ 愛知県漬物協会会長
食品工業技術センター長

【 13:40~14:20 】

- 講演1 「漬物製造業の営業許可と HACCP に沿った衛生管理」
講師：愛知県保健医療局生活衛生部生活衛生課 主任 藤田 祐一 氏

【 14:20~14:30 】 休憩

【 14:30~16:00 】

- 講演2 「発酵食品における酵母と乳酸菌の新たな相互作用～そして奈良漬の研究へ」
講師：奈良先端科学技術大学院大学先端科学技術研究科バイオサイエンス領域
微生物インタラクション研究室 准教授 渡辺 大輔 氏

■交通のご案内

【地下鉄】名古屋市営地下鉄鶴舞線「庄内通」
下車2番出口西へ徒歩12分

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道22号線堀越交差点東すぐ



食品工業技術センター
電話 (052)325-8094

■申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXでお申し込みください。なお、応募者多数の場合は、参加をお断りさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

■申込期限 令和6年2月20日(火) 必着、参加費無料

「令和5年度漬物技術研究会」参加申込書

(公社)愛知県漬物協会 事務局あて FAX (052)954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

令和6年__月__日

ふりがな	
企業名・所属等	
所在地	〒
ふりがな	
お名前*	
連絡先*	TEL FAX E-mail

*必須項目

※本申込書にご記入いただいた情報は、本研究会以外の目的には使用しません。