

山梨県産業技術センター 講習会のご案内

和菓子講習会

和菓子の実技講習会を実施いたします。商品開発についてコンセプトの面から、あるいは素材の面から考える機会としていただきたいと思います。また、期限(消費・賞味)表示設定の考え方について、科学的な試験の実施方法などを紹介します。

- 主催 山梨県産業技術センター、山梨県菓子工業組合
- 開催日時 平成30年8月29日(水) 13:00~16:30 終了予定
- 開催場所 山梨県産業技術センター甲府技術支援センター
実験棟 食品・醸造試験室 (甲府市大津町2094 TEL: 055-243-6111)
- 内容 **1. 講演** (13:05-13:25)
「期限表示設定の考え方」
講師: 食品酒類・バイオ科 研究員 尾形 美貴
2. 和菓子の実技講習 (13:30-16:30)
「新作和菓子 4品」
(「焼き菓子(2品)」、「フルーツ餅」、「くず練り餅」)
講師: 日本菓子専門学校 教育部 部長 福本 圭祐 氏
- 参加費 無料
- 定員 30名

申込書

会社名 _____

連絡担当者 _____

連絡先(TEL, E-Mail 等) _____

参加者名	役職名

※参加申込みは以下のいずれかをお願いいたします。

- ①F A X : FAX 番号 055-243-6110 食品酒類・バイオ科宛
- ②電子メール : yitc-kit01@pref.yamanashi.lg.jp 食品酒類・バイオ科宛

(問い合わせ先) 食品酒類・バイオ科 (木村・尾形) 055-243-6111(代)