

技 術 講 演 会

山梨県産業技術センターは、山梨県食品技術研究会と共催で、食品に関する技術講演会を開催します。

- 主 催：山梨県産業技術センター、山梨県食品技術研究会
- 開催日時：令和7年10月29日（水） 15:00-17:00
- 会 場：山梨県産業技術センター 甲府技術支援センター
イノベーション支援棟2階 イノベーションルーム（甲府市大津町 2094）
- 内 容：(1)「食品工場における省エネ空調及び
廃熱利用による乾燥システムのご紹介」（15:00-16:00）
高砂熱学工業株式会社 環境営業推進室 担当部長 池田 昌弘氏
- (2)「いつみ家の取り組み ～豚レバーを極める！～」 （16:00-16:30）
株式会社いつみ家 事業統括部長 尾身 彰隆氏
- (3)「食品開発の新たな挑戦
～もっと笑顔、もっと驚きを目指して」 （16:30-17:00）
安曇野食品工房株式会社 商品企画開発部長 佐藤 尚徳氏
- 参加費： 無料 ○対象者： 県内食品関連事業者、山梨県食品技術研究会会員など
- 申込締め切り：10月24日（金）

申 込 書

会社名 _____

連絡担当者 _____

連絡先(TELとE-Mail) _____

参加者氏名1 _____

参加者氏名2 _____

参加者氏名3 _____

※1 参加申込みは以下のいずれかをお願いいたします(特別な場合を除き、返信はいたしません)。

※2 山梨県食品技術研究会の会員の方は、研究会からの通知に従ってお申し込みください。

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

※3 お申込みによって得た個人情報は、開催事務や受講者への連絡に使用します。他の用途に利用することはなく、第三者への提供または開示することはありません。また、本講座に関する事務の完了後は速やかに廃棄します。

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