

# 食 品 開 発 講 習 会

ハート型のレモンが浮かぶレモンティー「レモンハート」、山陽新幹線の車内で販売される山口県産夏みかんを使用した「フロートナツミカネード」など、業務用の味噌・醤油を造ってきた山口県の小さな食品醸造会社は、新分野の製品開発に取り組むことでヒット商品を生み、従来の味噌醤油製品についても刷新を果たしました。

自社の伝統を守りつつ、経営革新を成し遂げた老舗メーカーの取り組みの事例を参考に、山梨県内の食品メーカーなど中小企業者が「新製品開発」や「経営革新」について考える機会としていただきます。

○開催日時：平成30年2月23日（金） 15:00-17:00

○開催場所：山梨県産業技術センター 高度棟共同研究エリア（甲府市大津町2094）

○内 容：「**地場産業への提言 一味噌とレモンティーをつくる**  
**老舗メーカーが考える伝統と革新**」

- ・新分野の製品開発への取り組み、考え方（ヒット商品が生まれるまでの経緯）
- ・国産・県産原料にこだわった味噌、醤油、ドレッシング、甘酒、レモンティー関連の製品群と製品パッケージのデザインについて
- ・新製品開発による経営革新、地場産業に関わる中小企業者への提言 など

（講 師）光浦醸造工業株式会社 代表取締役社長 光浦健太郎 氏

○参加費： 無料

○対象者： 県内食品関連事業者など

○申込締め切り：2月22日（木）

## ===== 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（特別な場合を除き、返信はいたしません）。

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)