

食品品質向上セミナー「地域産品をさらに活かす！ スチームコンベクション活用セミナー」開催

京都府織物・機械金属振興センターでは、（公財）丹後地域地場産業振興センターと共催で令和4年11月9日（水）に丹後王国「食のみやこ」小町スクーラにてセミナー「地域産品をさらに活かす！スチームコンベクション活用セミナー」を開催します。当日の取材をよろしくお願ひします。

1 日 時

令和4年11月9日（水） 14:00～16:00

2 場 所

丹後王国「食のみやこ」小町スクーラ （京丹後市弥栄町鳥取123番地）

3 内 容

丹後管内の食品製造・加工業等の皆様を対象として、食品加工品を一定の品質で効率的に製造するためのセミナーを開催します。

セミナーでは、食品製造の一連の工程をスチームコンベクションオーブンを使用して行う実地と食品製造の知識を学ぶ座学を予定しています。

4 講 師

ホシザキ京阪株式会社

5 主 催

京都府織物・機械金属振興センター、（公財）丹後地域地場産業振興センター

6 取材について

取材時は、感染対策に留意願ひます（体調管理、マスク着用など）。取材にお越しになる場合は、事前に御一報願ひます。

【連絡先】 前日まで 0772-62-7401（京都府織物・機械金属振興センター）

当 日 0772-72-5261（（公財）丹後地域地場産業振興センター）

<参考：食品品質向上セミナー概要>

食品品質の向上には、食品製造・加工に関わる法令遵守や、技術面の向上、販路を見据えた商品開発など、様々な面から多角的に取り組む必要があることから、丹後管内の食品製造・加工業者等の支援のため、令和元年度から開催

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府織物・機械金属振興センター企画連携課

担当：川戸、鈴木

TEL 0772-62-7401

