

## 農畜産品及び関連加工品等の鮮度保持向上のための 鮮度保持技術・製品マッチングセミナー

北海道の「食」は、これからの北海道経済のみならず我が国の経済を支える重要な戦略テーマです。我が国が少子高齢化、人口減少時代を迎えるにあたり、今後の農畜産品を含む食品の大幅な消費拡大が期待されない中、人口増加の著しいアジア地域は、食品の大消費地として需要が増加することが予想されております。

そこで、本セミナーでは、道内食関連企業を対象として、使用可能な鮮度保持技術や製品を紹介するするとともに、鮮度保持技術や製品の活用可能性について個別に相談する場を設けます。

本事業を通じて、道内食関連企業の海外販路拡大に向けた取組に役立てていただければ幸いです。

皆様のご参加をお待ち申し上げます。

### 開催要領

- 日 時：平成 26 年 9 月 16 日(火) 13:00~17:00
- 会場：会議研修施設 ACU 1606 大会議室  
(札幌市中央区北 4 条西 5 丁目 / 011-272-3838)
- 定員：20 社程度
- 対象：農業生産法人、農畜産品加工会社、水産会社、  
水産加工会社の経営者及び経営幹部 等
- 主催：北海道
- 実施主体：株式会社 道銀地域総合研究所

参加  
無料

### プログラム

- 13:00 開会・主催者挨拶
- 13:10 技術・製品紹介 (1) 株式会社前川製作所 (冷蔵コンテナ・急速冷凍)
- 14:10 技術・製品紹介 (2) 西華産業株式会社 (鮮度保持フィルム)
- 14:50 技術・製品紹介 (3) 株式会社ニッコー (鮮度保持氷)
- 15:30 技術・製品紹介 (4) 大江化学工業株式会社 (エチレンガス吸収材)
- 16:10 個別相談会 (各社発表時以外も個別相談可)
- 17:00 閉会

※技術・製品紹介については予定です。変更の可能性があることを予めご了承ください。

【お問い合わせ・お申し込み先】 (株)道銀地域総合研究所 (担当：北山、高橋 (弘))

〒060-8676 札幌市中央区大通西 4 丁目 1 道銀ビル別館 6F

TEL: 011-233-3562 FAX: 011-207-5220

e-mail: seminar@doginsoken.jp

# 農畜産品及び関連加工品等の鮮度保持向上のための 鮮度保持技術・製品マッチングセミナー

## 参加申込書 <札幌会場>

### 【お申し込み方法】

本参加申込書に必要事項をご記入の上、下記、(株)道銀地域総合研究所まで **FAX** でお送りいただくか、**Eメール**の場合は、必要事項を任意の書式でご記入の上、下記アドレスまでお送りください。  
なお、定員になり次第、締め切らせていただきます。

●**FAX: 011-207-5220** ●**e-mail : seminar@doginsoken.jp**

株式会社 道銀地域総合研究所 行

ご参加者	お名前（フリガナ）		お役職名	
ご所属先				
ご住所	〒			
電話番号		FAX		
e-mail				
個別相談の希望	●個別相談の希望あり ※個別相談を希望する企業に○印をつけてください。			
	株式会社前川製作所（冷蔵コンテナ・急速冷凍）			
	西華産業株式会社（鮮度保持フィルム）			
	株式会社ニッコー（鮮度保持氷）			
	大江化学工業株式会社（エチレンガス吸収材）			
●個別相談の希望なし				

#### ◆【個人情報の取り扱いについて】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

本講座へお申し込みの際にお伺いする個人情報は、北海道、(株)道銀地域総合研究所からの情報の配信、及びお問い合わせへの回答等の連絡と本事業の円滑な遂行および改善のための分析に利用いたします。いただいた個人情報については、法令に基づく開示請求があった場合、ご本人の同意があった場合、その他特別な理由のある場合を除き、第三者には提供いたしません。