

北杜の恵みをお届ける！

食品の安心安全ルールと商品づくり

1日目

10月28日（水）14:00～16:00

食のこわい話



知らなかったでは許されない！
正しい食品表示に必要なルールを知る

- ・ 営業許可（HACCP）
- ・ 食品表示作成のルール
- ・ 有機JAS認定
「有機」「オーガニック」法律規制
- ・ 2026最新版 事例で学ぶ食品のこわい話
など

2日目

11月11日（水）14:00～16:00

食のおもしろい話



北杜ブランドを引き立てる！
商品企画とファンづくり

- ・ 北杜の強みを分析してみる
- ・ 何を誰にどこでどう売るのがか
- ・ 自社商品のポジションは？
- ・ 「利益はいくらほしいか」から考える
- ・ 商品の4分類
など

会場

北杜市商工会
2F 講座室

各回定員 20名
参加費無料



講師

内田 博子 氏

大手食品メーカーで和菓子・米菓の商品開発に長年従事し、京都では京料理を中心に学ぶ。調理師、製菓衛生士、調味料ソムリエ、ぶぐ処理師、ごはんソムリエ、発酵文化人など、食に関する資格を多数保有。中小企業に寄り添った商品開発支援を得意とし、幅広い視点からの実践的なアドバイスを、商品の着実なレベルアップにつなげている。

注意事項

本セミナーは2日間を通しての内容になっております。原則として両日のご参加をお願いします。やむを得ずいずれか1日のみのご参加になる場合は申込み前に商工会へご相談ください。

申込方法

下記にご記入の上FAX、または右のQRコードよりお申し込みください。



FAX 0551-32-1215

事業所名		業種	
参加者名		電話番号	
所在地		メール	