　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（主催）京都府中小企業技術センター

***＜平成２９年度＞***

***第２回 食品・バイオ技術セミナー開催のご案内***

**食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、食品・バイオ技術に関する情報提供を行うことを目的に、食品・バイオ技術セミナーを開催します。**

**今回のセミナーでは、新しい食品乾燥技術である「減圧平衡発熱乾燥技術」の特徴と開発について解説いただきます。活用事例として、規格外や未利用・未成熟な農林水産資源から高付加価値な地域ブランド製品を産み出し、地域の活性化と雇用の創出につながる「農と食」のビジネスモデルについても紹介していただきます。**

**多数ご参加いただきますようご案内します。**

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

●　**日　時　　平成２９年１１月１０日（金）　午後１時３０分から４時３０分**

**●　場　所　　京都府産業支援センター　５階　研修室**

**（京都市下京区中堂寺南町１３４　（七本松五条下ル））**

**●　テーマ　　「減圧平衡発熱乾燥法と乾燥食品の商品化」**

**講　師　　一般社団法人やひろもったいない研究所**

**代表理事　大矢 正昭　様**

**○意見交換**

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

**【定員】　　６０名（先着順）　（※）定員を超えた場合、その旨ご本人に連絡いたします。**

**【参加費】　　無料**

**【申込方法】　裏面申込書にご記入の上、ＦＡＸ又は郵送でお申込みください。また、当センターホームページ**

**（https://www.kptc.jp/seminor/171110/)からもお申込みできます。**

**【申込・問合せ先】　　京都府中小企業技術センター　応用技術課　食品・バイオ担当**

**〒600-8813　京都市下京区中堂寺南町１３４　京都府産業支援センター内**

**TEL 075-315-8634 FAX 075-315-9497　E-mail　ouyou@kptc.jp**

**【申込期限】　　定員になり次第終了**

**京都府中小企業技術センター　応用技術課　食品・バイオ担当　宛**

**（ＦＡＸ：　０７５－３１５－９４９７）**

**平成２９年度 第２回食品・バイオ技術セミナー参加申込書**

**平成２９年　　　月　　　日**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **企業名** | |  | | |
| **所在地** | | **〒** | | |
| **氏　　　　　名** | | | **所　　　属** | **T E L** |
| **F A X** |
| **E-mail** |
| **１** |  | |  |  |
|  |
|  |
| **２** |  | |  |  |
|  |
|  |
| **３** |  | |  |  |
|  |
|  |

**(※) 申込書にご記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として活用させていただきます。**

**なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報を、電子メール、メールマガジン及び郵便によりお知らせすることがあります。**