

令和3年度第2回食品・バイオ技術セミナー 「食と消費心理を考える」の開催について

令和4年2月18日
京都府中小企業技術センター
担当：応用技術課
電話：075-315-8634

京都府中小企業技術センターでは、新食品・新食材が消費者に受け入れられるプロセスについて企業向けにセミナーを実施します。新技術・新商品を消費者に受け入れてもらうために何をすべきか、そして新奇食材を食の選択肢にするためには何が必要かを一緒に考えます。つきましてはご周知のほど、よろしくお願いいたします。

- 日時 令和4年3月16日（水） 14：00～17：00
- 開催方法 Web参加及び会場への来場参加
(会場)
京都府産業支援センター 5階 研修室
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134（七本松通五条下ル）
京都リサーチパーク東地区内
- 内容 「食いたい」「おいしい」の心理メカニズム
立命館大学 食マネジメント学部 教授 ^{わだ ゆうじ} 和田 有史 氏
消費者に受け入れられる昆虫食品の開発とマーケティング
株式会社 FUTURENAUT ^{いいじま あきひろ} 取締役 CTO 飯島 明宏 氏
- 対象 食品製造業の方々
- 定員 Web参加80名、会場参加30名（先着順）
- 受講料 無料
- 締切 定員に達し次第
※ 定員を超えた場合のみ、その旨ご本人に連絡します。
- 申込先 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係
TEL：075-315-8634 FAX：075-315-9497 e-mail：ouyou@kptc.jp
当センターホームページからも申し込みできます。
<https://www.kptc.jp/seminor/220316syoku/>

