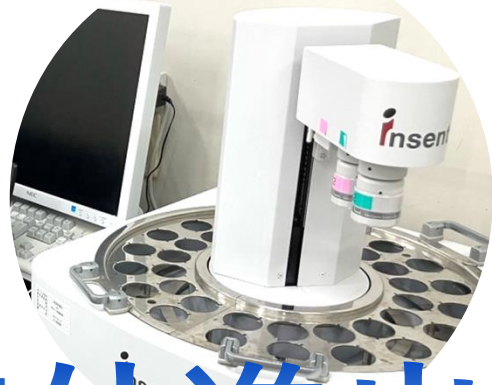


令和6年度第3回食品バイオ技術セミナー

京都府中小企業技術センター/織物・機械金属振興センター

おいしさの 見える化と海外進出



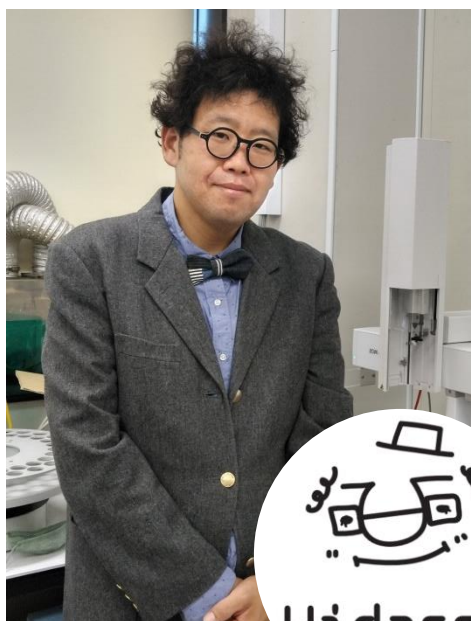
日時 令和6年10月22日(火) 14:00～17:00 (受付13:30～)

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134 京都リサーチパーク東地区内)

定員 会場受講：30名 / オンライン受講：80名

* 申込者多数の場合は、京都府内の食品製造業の方を優先とします。
* オンライン視聴される場合は、**別紙の注意点**を必ずご確認ください。

**参加費
無料**



食品開発・企画における味分析 データの活用について

本セミナーでは、味の見える化を通じて自社商品の特徴を把握し、効果的なPRや競合との差別化を実現する方法について学びます。また、日本と海外の味覚の違いを理解し、インバウンド消費や海外輸出に対応した商品開発の手法も探ります。さらに、実際の分析事例を交えながら、味分析の手法とその活用方法を紹介します。

講師

肥田 崇 (ひだ たかし)

ユーロフィンQKEN株式会社 コンサルティング部
おいしさコンサルティンググループ マネージャー

「京都府補助金制度のご紹介 ～京の食文化を世界に！～」

講師：京都府商工労働観光部 産業振興課

＜お問合せ先＞

京都府中小企業技術センター
応用技術課 食品バイオ係
〒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:syokuhin@kptc.jp

お申込みは
こちらから

当センターHPからお申込みください。
<https://www.kptc.jp/seminar/241022syoku/>

または、裏面申込書にご記入の上、
メール、FAX、郵送でお申込みください。



令和6年度 第3回食品バイオ技術セミナー

おいしさの見える化と海外進出

参加申込書

令和6年 月 日

企業名			
所在地	〒		
氏名		所 属	連 絡 先
1			TEL:
			FAX:
			E-mail:
2			TEL:
			FAX:
			E-mail:
3			TEL:
			FAX:
			E-mail:
参加方法		☐ 会場 ☐ オンライン	

※ 申込書に記入いただいた法人、個人の情報は、本セミナー参加者名簿として今回使用し、今後、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報をE-mail又は郵便によりお知らせすることがあります。

オンライン視聴に当たっての注意点

- ・動画視聴及びインターネット環境をご確認ください。セキュリティの設定や動作環境によっては、ご視聴いただけない場合がございます。以下のテストに参加できるかを事前に御確認いただいた上で、お申し込みください。

(テスト URL) <https://zoom.us/test>

(テスト手順URL) <https://support.zoom.us/hc/ja/articles/115002262083>

- ・ご視聴環境や回線混雑状況などに応じて、上記テストに問題がない場合でも入室（ログイン）トラブルが生じる可能性があります。

※当日の接続トラブルは事務局宛（syokuhin@kptc.jp）にご連絡をお願いします。

※本人確認のため、Zoom 接続時には必ず申込時の「企業名および氏名」をご使用ください。

入力例：（株）ABC 中小 太郎

本人確認が取れない場合は、接続をお断りする場合がございます。

- ・開催日が近くなりましたら、視聴用のURLとパスワードをメールにてご連絡いたします。
セミナー開催日時に、視聴サイトにログインしていただき、ご視聴ください。

※開催日は13時30分頃から視聴サイトに接続可能です。

- ・講演資料につきましてはセミナー後のアンケートをご回答いただいた方にのみ配布予定です。
- ・本研修で使用される資料や配信動画は著作物であり、録音・録画・複写・転載・配布・上映・販売等を禁止いたします。
- ・本研修はお申し込みいただいた方のみ受講いただけます。Zoom及び資料のURL・パスワードを無断配布することを禁止いたします。