京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係 宛

（FAX: 075-315-9497　E-mail　ouyou@kptc.jp）

令和４年度　食品・バイオ技術セミナー

おいしさの科学的評価

**参加申込書**

令和4年　　　月　　　日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企業名 | |  | | | |
| 所在地 | | 〒 | | | |
| 氏名／聴講の形態 | | | | 所　　属 | 連　絡　先 |
| 1 |  | | |  | TEL: |
| FAX: |
| □会場　　□オンライン | | | E-mail: |
| 2 |  | | |  | TEL: |
| FAX: |
| □会場　　□オンライン | | | E-mail: |
| 3 |  | | |  | TEL: |
| FAX: |
| □会場　　□オンライン | | | E-mail: |
| 参加しようと思われたポイントや参加目的は何ですか | | |  | | |

※ 申込書に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使用させていただきます。

・ コロナウィルス感染症の流行状況によっては、オンラインのみの開催とさせていただきます。

・ 当センター会場には消毒液を設置し、会場の窓や扉の開放等による換気、他の受講者との間隔をあける等の対策をいたします。ご来所の際は、マスクの着用と丁寧な手洗い、手指消毒をお願いします。また、発熱等の症状がある方はご来場をお控えください。

・ オンラインでの聴講には、インターネットに接続可能なPC等を各自で事前にご用意ください。  
・ 録画、録音、また配信データの記録やアーカイブ、保存は一切禁止します。

センターロゴ モノクロ・ 申込者多数の場合は１社当たりの参加者やオンライン接続数を調整させていただくことがあります。