

食品産業のためのゼロカーボンセミナー2025

～効果的な省エネ、食品ロス削減に向けて～

参加無料

本道の食品産業では、コスト高騰の中、「エネルギー利用の効率化」や「食品ロスの削減」が大きな課題となっており、これらの解決は、同時に「ゼロカーボン北海道」へとつながります。

本セミナーは、身近な事例から具体的な手法まで学べる全4回のカリキュラムで、これから取り組む方や、すでに取り組んでいる皆様にもお役立ていただけます。

- 皆様のニーズ・テーマに合わせて自由に選択可能。
- 参加費は無料、オンライン形式（第4回を除く）
- 好きなセミナーをいくつでも受講可能。
- 食品産業はもちろん、関連産業や支援機関など幅広く参加可能。



ぜひお気軽にご参加ください！

第1回	日 程	令和7年11月26日（水）（オンライン：定員80名）
	オンラインセミナー	「環境配慮と食の魅力」を両立した商品開発ストーリー
	講 師	・有限会社アド・ワン 取締役 柳原 哲司 氏
第2回	日 程	令和8年1月26日（月）（オンライン：定員80名）
	オンラインセミナー	未利用・低利用資源を活かした商品づくり
	講 師	・食と農のコンサルタント 田所 かおり 氏
第3回	日 程	令和8年2月18日（水）（オンライン：定員80名）
	オンラインセミナー	食品工場 身近にあるエネルギーロス改善の切り口
	講 師	・エコノベーション株式会社 代表取締役 辻 晋治 氏
第4回	日 程	令和8年2月27日（金）（会場参加：定員20名）
	場 所	かでの2・7（北海道立道民活動センター） 110会議室 （札幌市中央区北2条西7丁目）
	ワークショップ	ゼロカーボンにつながる食品工場のワークショップ
	講 師	・エア・ウォーター・ラボアンドフーズ株式会社 キュー・アンド・シー事業部 取締役事業部長 水村 義人 氏

各回の内容、申込方法等は裏面へ

各回のご案内

【第1回】「環境配慮と食の魅力」を両立した商品開発ストーリー
＜オンラインセミナー＞

「ゼロカーボン北海道に寄与」し、「“北海道の食”としての魅力」を有する道産食品を表彰する「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2025」で大賞を受賞した企業が、環境に配慮した取組や受賞商品開発の経緯などを紹介します。

【第2回】「未利用・低利用資源を活かした商品づくり」
＜オンラインセミナー＞

商品開発の一つの要素として、自社や地域から出る規格外農産物や水揚げされても取引されない魚など、未利用・低利用資源の活用があります。

アドバイザーとして数多くの商品開発に携わってきた講師が、こうした資源を活用して商品開発へつなげた事例を紹介しながらそのポイントを伝授します。

【第3回】「食品工場 身近にあるエネルギーロス改善の切り口」
＜オンラインセミナー＞

エネルギーコストの削減は食品企業の重要課題。「省エネ」というと機器を最新型へ入れ替えるイメージがありますが、その前にできること・やるべきことも。

食品工場の熱利用効率化対策やメンテナンス・運用改善中心の省エネ対策をはじめ数多くの省エネ対策に取り組んできた講師が、施設の不具合改善を切り口としたエネルギーロス削減を具体例で紹介します。

【第4回】「ゼロカーボンにつながる食品工場のワークショップ」
＜ワークショップ＞

食品工場において、大量の食品回収・廃棄の防止といった「ゼロカーボン」につながる衛生管理や品質管理は大変重要。

食品衛生7Sなどの衛生管理手法について、ケーススタディを交えながら少人数のワークショップスタイルで具体の手法をきめ細かく学びます。

参加申込方法

下記二次元コードまたはURLからWEBフォームに入力してください。

【二次元コード】

第1回



第2回



第3回



第4回



【URL】

一般社団法人北海道食品産業協議会のホームページ

https://www.hofia.org/zorocarbon_seminar2025.html

主催

北海道

お問合せ
・
運営事務局

〒060-0042

札幌市中央区大通西8丁目2番地 北大通ビル5階

一般社団法人北海道食品産業協議会

担当：藤島 電話：011-241-6447 <https://hofia.org/>