食品産業のためのゼロカーボンセミナー2025 第2回 〈オンライン開催〉



未利用・低利用資源を 活かした商品づくり

~食品ロスの削減と新商品開発の両立へ向けて~

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。

令和8年**1**月**26**日(月)14:00~15:00

• 参加費:無料(事前申し込み制)

・定員:80名(オンライン)



〈プログラム〉

14:05~14:55 講演

講師:食と農のコンサルタント 田所 かおり 氏

<略歴>

Seed to Harvest 代表、 中小企業庁北海道よろず支援拠点コーディネーター など



お申込み方法(〆切:1月22日(木)) QRコードまたは下記URLからお申込みください https://zoom.us/meeting/register/iOKbOXPyR-iKgUwN babcA

https://zoom.us/meeting/register/ionboxPyh-ingowin_babcA



一般社団法人北海道食品産業協議会 藤島 TEL: O11-241-6447

主催:北海道経済部食関連産業局食産業振興課 運営:一般社団法人北海道食品産業協議会

本事業は「電源立地地域対策交付金事業」により実施しています。

