

6次産業化セミナー

参加費無料
定員：10名



現地開催とWEB同時配信

興味のある方は、お気軽にお申込みください！お待ちしております！

日時

5月18日（水）14：00～15：30

会場

セミナー会場[大阪]※詳しくは裏面へ

(受付13：30～)

WEBでも参加できます

当日都合が悪く視聴できなくても、後で見ることも可能です



“乾燥”で付加価値アップ！
六次産業化を応援！

農産物のさまざまな

課題を解決。

- ✓ 獲れすぎた野菜・果物を廃棄するのはもったいない
- ✓ 流通先がなくなり余ってしまった農産物をなんとかしたい
- ✓ 農産物の付加価値を高め販路を拡大したい
- ✓ 味は変わらないB級品をうまく活用したい

今回は、



柑橘類・唐辛子・さつまいもを乾燥・加工・販売までの工程をご提案致します。

Nestor
株式会社ネスター

業務用食品乾燥庫

fmi

型式 | R-4V.V.B

ISHIDA



農産物低温除湿乾燥庫
FDD-12BA



農産物乾燥庫
FHD-9A

みじん切り・ミンチ
攪拌・乳化
すりつぶし・ペースト
砕く・粉碎
捏ねる・生地作り



ドライフルーツ・野菜パウダーに
加工すれば用途が多彩に！



ラベルプリンター



ホシザキ阪神株式会社



電解水



スチコン



ブラストチラー



真空包装機

食材の殺菌・器具の除菌
調理後冷却し、包装
ラベルを貼り、配送



主催：ホシザキ阪神株式会社

共催 株式会社ネスター
株式会社エフ・エム・アイ
関西イシダ株式会社

お申込みの
詳細は裏面へ

開催日時

参加費
無料

2022年

5月18日(水)

14:00~15:30(受付13:30~)

現地開催の定員10名

申し込み期限: 5月16日(月)中

WEBで参加されるお客様

①WEBセミナーは『Teams』で配信致します。
ネット環境さえあれば、登録などは不要です。
途中からの視聴も可能です。
もし急用で見られなくなった場合でも
いつでも**後追い(タイムシフト)視聴**が
出来るので安心です。
接続についてご不安がありましたら下記電話番号まで
お問合せ下さいませ。

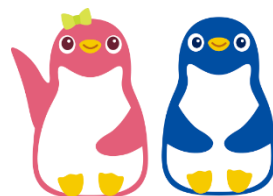
②必ず申し込み用紙に**メールアドレスと
電話番号を必ずご記入下さい。**
後日、セミナーURLをお送り致しますので、
当日はURLをクリックしてご入場下さい。

③本番中はteams内のマイク、カメラはOFF(ミュート)
の状態でご視聴下さい。

ご来場されるお客様

- ①当日の試食は、ウイルスの感染状況により中止になる可能性もございます。
- ②お車でご越しのお客様は、**駐車場はございません**ので恐れ入りますがお近くのパーキングに駐車ください。(提携しているパーキングはございません。)
- ③最寄り駅は
阪急南方駅もしくは御堂筋線西中島南方駅となり、徒歩7分ほどで到着致します。

営業担当



申込記入欄

ご希望のセミナーにチェックを入れてください

会場セミナー

WEBセミナー

社名・施設名

代表者名

参加人数
(1組2名まで)

名

ご住所

〒□□□-□□□□

TEL

FAX

メールアドレス

セミナーに関するお問い合わせ
FAX送信先はこちら

ホシザキ阪神株式会社
(担当: コンサル室 谷本)

☎ TEL 06-7668-0061

☎ FAX 06-6886-6530



■会場 ホシザキ阪神株式会社(テストキッチン)
大阪市淀川区木川東3-1-34

■対象 6次産業化に興味のある方