

第16回地域水産加工技術セミナー

食べりね

馬関の魚は

ふちまじ

入場無料

同時開催
下関フード
テクノフェスタ
2011
10:00~15:00



— 下関の売れ筋を磨く —

- 「下関市場にあがる主要魚種の新しい加工法」**
(独)水産大学校 食品科学科
 食品安全利用学講座 准教授 前田 俊道
- 「水産物の流通と取組について」**
中島水産(株) 小売営業本部商品開発部 部長 田中 修
- 「水産加工の新しい技術の紹介」**
(独)水産総合研究センター中央水産研究所
 水産物応用開発研究センター長 村田 昌一
- 「冷凍御節の開発と販売について」**
(株)漬新 代表取締役社長 小澤 譲

10月15日(土)
13:30 ~ 17:00
水産大学校講義棟
 下関市永田本町 2-7-1

JR吉見駅時刻表			送迎バス時刻表		
時刻	小車方面 行き	下関方面 行き	時刻	吉見発	大学発
9	29	29	9	35	53
10	8, 45	8	10	13, 50	30
11	51	5, 51	11	10, 56	36
12	34	34	12	39	19
13	23	23	13	28	8, 52
14	7, 49	7, 33	14	10	20, 39
15	22	42	15		8, 28, 48
16	2, 39	22, 59	16		8, 24, 44
17	15, 50	34	17		0, 19, 40

お問い合わせ 水産大学校企画情報部企画課(山尾)
 TEL.083-264-2033

主催
 下関唐戸魚市場仲卸協同組合 / 山口県漁業協同組合 /
 下関南風泊水産団地協同組合 / 社団法人下関水産振興
 協会 / 下関ふく連盟 / 下関市豊浦町水産加工業協議会
 / 独立行政法人 水産大学校 / 独立行政法人 水産総合研
 究センター / 水産庁

後援
 山口県 / 下関市 / 山口県蒲鉾組合連合会 / 山口県うに
 協同組合

