

# 令和6年度漬物技術研究会

主催：公益社団法人 愛知県漬物協会  
あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。漬物製造技術の向上、食品製造開発に関する情報交換を目的とし、毎年、研究会を開催しています。

今回は、発酵食品としての漬物の研究について、また漬物製造業の営業許可と衛生管理についてお話しいただきます。

ぜひ、多くの方にご参加いただき、これからの漬物生産に活かしていただきたく、ご案内いたします。



(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター  
アイチタルオ大王

日時：令和7年3月4日(火)

午後1時30分から午後4時まで(受付：午後1時から)

場所：食品工業技術センター 大研修室

名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL (052) 325-8094

対象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方

※(公社)愛知県漬物協会会員以外の方や県外の方も参加できます。

参加費：無料 **事前申込必要**

問い合わせ先：(公社)愛知県漬物協会事務局

電話 (052) 954-6416 FAX (052) 954-6932

メールアドレス [mail@tsukemono.sakura.ne.jp](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)

## プログラム

- 主催者あいさつ 愛知県漬物協会会長  
食品工業技術センター長

【13:40~14:50】

- 講演1 「伝統×イノベーション：漬け物の新しい可能性」

講師：長野県立大学健康発達学部食健康学科 小木曾 加奈 准教授

【14:50~15:00】休憩

【15:00~16:00】

- 講演2 「軟包材の加工、製品のご提案と品質保証について」

・第一部(30分) 技術開発について

講師：株式会社メイワパックス本社工場技術開発課 小日向 夏樹 氏  
株式会社メイワパックス本社工場技術開発課 小松 温花 氏

・第二部(30分) 品質保証について

講師：株式会社メイワパックス技術開発本部東日本品質保証部  
課長代理 田平 健太郎 氏

## ■交通のご案内

【地下鉄】名古屋市営地下鉄鶴舞線「庄内通」  
下車2番出口西へ徒歩12分

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道22号線堀越交差点東すぐ

■申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXでお申し込みください。なお、応募者多数の場合は、参加をお断りさせていただく場合がありますので、ご了承ください。



食品工業技術センター  
電話 (052) 325-8094

## ■参加費無料

# 「令和6年度漬物技術研究会」参加申込書

(公社) 愛知県漬物協会 事務局あて FAX (052) 954-6932  
メールアドレス [mail@tsukemono.sakura.ne.jp](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)

令和7年 月 日

ふりがな	
企業名・所属等	
所在地	〒
ふりがな	
お名前*	
連絡先*	TEL FAX E-mail

\*必須項目

※本申込書にご記入いただいた情報は、本研究会以外の目的には使用しません。