

令和5(2023)年度 食品技術講習会

# 食品の美味しさを引き立たせる調味技術

食品機能のうち特に重要な「おいしさ」を実現する調味技術について、調味料の分類や使用法、効果等を具体例を交えて学びます。

日時 **令和5(2023)年 9月 5日 (火)**  
**13:30~15:30**

場所 **栃木県産業技術センター 多目的ホール**  
(宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)  
※会場にお越しになれない方のために配信もあり

講師 **石田技術士事務所 石田 賢吾 氏**

定員 **100名 (会場50名、オンライン50名)**

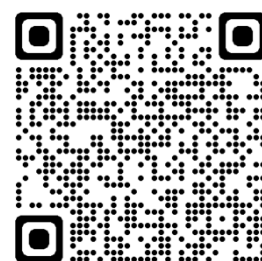
参加費 **無料**

お申し込み方法  
とちぎ地域企業応援ネットワークポータルサイト (右図の二次元  
コードまたは下記URL) からお申し込み下さい。

**申込期間: 8月29日 (火) まで**

【URL】 <https://tochigi-network.com/event/2275>

▽お申し込みはこちら▽



お問い合わせ先

【栃木県産業技術センター 食品技術部 担当: 郡司】

TEL: 028-670-3398 FAX: 028-667-9430

主催: 栃木県産業技術センター

共催: (一社) 栃木県食品産業協会