

インターンシップ

素材を活かす乾燥技術で、付加価値アップ!

乾燥・ドライの ポイントを身につける!

全**2**回 参加**無料**

昨今、乾燥・ドライの消費者ニーズが高いといわれています。
乾燥機械の活用を含めた加工技術、加工のためのHACCPと衛生管理の基礎知識等を身につけ、
信頼性が高く差別化された商品開発を実現しましょう!

第1回 尾張・名古屋地区

第2回 東三河・豊橋地区

日程 2024年**9月19日** 木

時間 **13:00~15:30** ※12:45~受付

申込締切 **9月17日** 火 23時59分まで

会場 **ホシザキ東海株式会社本社**
テストキッチン(名古屋市中村区名駅5-21-3)

講師 愛知県農山漁村発イノベーション地域プランナー 古田晴久氏
愛知県農山漁村発イノベーションサポートセンター事務局長 中野公雄

協力 **ホシザキ東海株式会社**
日本食研株式会社

日程 2024年**10月18日** 金

時間 **13:00~15:30** ※12:45~受付

申込締切 **10月16日** 水 23時59分まで

会場 **ホシザキ東海株式会社豊橋支店**
(豊橋市大村町字高之城7)

講師 愛知県農山漁村発イノベーションサポートセンター事務局長 古田晴久氏
愛知県農山漁村発イノベーションサポートセンター事務局長 中野公雄

協力 **ホシザキ東海株式会社**

お申込みはコチラから

その他の情報は [愛知県6サポ研修会](https://www.kokomirai.com/works/6jika/study/) で検索してください
申込フォーム→ <https://www.kokomirai.com/works/6jika/study/>



問合せ先

愛知県 農山漁村発イノベーションサポートセンター

〈担当連絡先〉 ☎090-4115-0149 〈担当〉事務局長 中野公雄

愛知県6次産業化サポートセンター事務局(株式会社アルファポイント内)
〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須3丁目30-40 万松寺ビル 10F

☎ **052-253-8323** 受付時間:平日10:00~18:00

(主催)

