

機能性表示食品制度セミナー

～地域食材と機能性食品表示～

「機能性表示食品はハードルが高く、大企業が費用と時間をかけて行うもの」

いえいえ、そういうものだけではありません！ このセミナーで、そのポイントをお教えいたします！
「ほんとにできるの?」「どうやってすすめるの?」「費用はどれくらいかかるの?」「開発期間は?」
など数々のご疑問にお答えできる機会。生産者・食品製造業を対象とした全国でも話題のテーマです。
本セミナーでは、大手が商品開発を行っている高度加工の機能性表示食品とは一線を画し、加工度合いの低い商品での機能性表示や、地域資源の研究事例、またはその他の展開の仕方などをお伝えします。

内容 参加料無料のセミナーです。

**受講
無料**

第1回 2月3日(金) 14:00～17:45

第1講

生鮮食品に付加価値を付ける
「機能性表示食品制度」とは
○健康栄養評価センター 柿野 賢一氏

第2講

ヤマブドウを活用した製品開発事例と岩
手の地域資源の有効活用
○岩手県工業技術センター 小浜 恵子氏

第2回 2月8日(水) 14:00～17:45

第1講

機能性表示化に対応していくための
買いステップ
○健康栄養評価センター 柿野 賢一氏

第2講

研究事例/わさびや水産物などの健康機能
性の評価
○岩手大学 農学部 伊藤 芳明氏

第3回 2月16日(木) 14:00～17:45

第1講

機能性表示食品or栄養機能食品
あなたの商品はどちらで商品化?
○健康栄養評価センター 柿野 賢一氏

第2講

イサダなどの機能性活用による
地域資源の付加価値化
○岩手生物工学研究センター 矢野 明氏

会場 久慈グランドホテルおよびアンバーホール視聴覚室

定員 定員 10名 (1月31日までお申込み下さい)

主催
お申込
問合せ

久慈地域雇用創造協議会

久慈市川崎町1番1号久慈市役所商工振興課内

電話 0194-75-3032

<https://kuji-koyo.jimdo.com/>

QC入門 生産性・品質向上セミナー

QC活動・・・第一線の職場で働く人々が継続的に仕事の質の管理・改善を行う小グループ改善活動。現場での大きな成果につながり、生産現場の活性となっています。

今回の研修会ではミドリ久慈衣料(株)の工場を課題テーマとして、現場スタッフによる現場のカイゼンの意識の醸成、考え方や応用をOJTにて学ぶ研修会です。QC活動についての理解を深め、これからの取組み始める方から参加できるQC初級者向けの内容です。

**受講
無料**

内 容 全4回の講習会になります。

	実施日	時間	主な内容
第1回	1月27日 (金)	13:00 ~ 17:00	○講義 1、ヒヤリングと質疑 2、QCサークル活動とは 3、テーマ選定とQCストーリーの進め方
第2回	2月10日 (金)	13:00 ~ 17:00	○講義 1、QC手法の活用 *QC手法の実演・練習 2、実践研修・模擬テーマ選定
第3回	2月24日 (金)	13:00 ~ 17:00	○実践研修 (模擬テーマによる) グループに分かれ課題改善について実習 (問題解決型ストーリーで進める)
第4回	3月17日 (金)	13:00 ~ 17:00	○実践研修 1、グループ毎に改善結果について発表・ 質疑、アドバイス 2、研修まとめ

講 師

QCサークル青森岩手地区事務局

(トヨタ自動車東日本(株) 岩手工場工務部 工場管理室)

会 場

ミドリ久慈衣料株式会社 (久慈市大川目町内)

定 員

定員 10名 (1月23日までお申込み下さい)

※詳細、ご不明な点は、久慈地域雇用創造協議会までお問い合わせ下さい。

**主催
お申込
問合せ**

久慈地域雇用創造協議会

久慈市川崎町1番1号久慈市役所商工振興課内

電話 0194-75-3032 <https://kuji-koyo.jimdo.com/>