

# 伝統の食文化で食品ロスの削減を目指す～ 「発酵」の力を活用した新商品開発の取組みとは!?

長岡市の発酵や農業を手掛ける企業4社により立ち上げられた「越後ど発酵」共同プロジェクトの遠崎氏が村松商工会に来会!!

本プロジェクトでは、食品ロスにまつわる諸課題を解決すべく、廃棄していた食材を「発酵」の力で新たな価値ある商品へと生まれ変わらせる取組を行っています。

本セミナーでは、プロジェクトの立ち上げに踏み切った理由、新商品開発のポイントや今後のブランド展開等について、実際の活動事例なども交えながら分かりやすくお伝えします。

業種・業態問わずどなたでも参加頂けます。この機会にぜひお申込みください!



日時 令和4年

11月8日(火)

午後2時～午後3時30分

会場 村松商工会館

2階大会議室（五泉市村松乙245）



講師

「越後ど発酵」  
共同プロジェクト事務局

とおさき ひでふみ

遠崎 英史 氏

神奈川県横浜市生まれ。長岡市に本社・研究施設を構え、持続可能な農業の実現に取り組む(株)プラントフォームにて営業本部長を務める。

「越後ど発酵」共同プロジェクトは長岡市の企業4社にて構成されており、食品ロスの削減や、発酵食文化を次世代に繋ぐことで「食の循環」実現を目指している。

参加費 無料



◀保存料無添加の「古志漬けの素」は常温で3カ月「古志漬け（レタス）」は冷蔵で3カ月保存可能。素材はすべて長岡の食材であり、廃棄予定だったレタスと酒粕が使用されている。現在、商品の取扱い小売店を開拓中である。

ご参加の皆さまへ

- 当日はマスクの着用にご協力ください。
- セミナーの実施にあたりましては、ソーシャルディスタンスに配慮した配席・アクリルスタンドや消毒用アルコールの設置等、新型コロナウイルス感染予防に努めてまいります。

申込

令和4年10月25日(火)までにお電話か下記  
申込書によりお申込みください。

Tel.0250-58-2201 Fax.0250-58-8409

URL <https://www.muramatu-net.or.jp>

11/8 開催 経営革新(商品開発)セミナー【FAX:0250-58-8409】

事業所名			電話番号		
住所					
氏名	①				②

(※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、セミナー開催に係る受講者出欠確認・受講者名簿作成の目的のみに使用いたします。)