

経営講座

講座コード

200209

令和2年度 飯田産業技術大学

コロナ禍に食品のおいしさをいかに伝えるか

コロナ禍で対面での試飲、試食が困難な中、販売促進の手段として雑誌、情報誌といった紙媒体や通販サイトなどのインターネット媒体に頼るところが大きいのではないのでしょうか？今回は、そんなメディアを通じていかに“おいしさ”を伝えるかをテーマに、株式会社 味香り戦略研究所 研究開発部長 早坂 浩史さんとオンラインで繋いで講座を開催します。

株式会社 味香り戦略研究所は、味覚を数値化する世界初の機械「味覚センサー」を活用して市場分析やブランディング、品質管理などのフードデジタルソリューションを提案する企業です。エス・バードの食品系試験室にも導入している味覚センサーの活用事例についてご紹介いただく予定です。同社がこれまで蓄積してきたノウハウが聞けるチャンスです。

月 日	日 程	講座カリキュラム
12月10日(木)	14:00~16:00	コロナ禍に食品のおいしさをいかに伝えるか 14:00~15:40 質疑応答 15:40~16:00 飯田工業技術試験研究所 食品系試験室の見学(希望者) 講座終了後

■主催■ (公財)南信州・飯田産業センター

■後援■ 南信州食品産業協議会

■講師■ 株式会社 味香り戦略研究所 取締役 研究開発部長 早坂 浩史 氏

■講座形態■ 講師：オンライン 受講者：会場

■受講料■ お一人様 1,000円(テキスト代含む)

*受講決定の方にはメールまたはFAXにて受講票兼請求書を送付します。

開講3日前になっても情報が届かない場合はお問い合わせください

■場所■ エス・バード(旧飯田工業高校)B棟2階会議室B201・202 〒395-0001 長野県飯田市座光寺3349-1

■持ち物■ 筆記用具、マスク※入館時より着用をお願いします

■対象者■ 食品の製造・加工・販売・輸入に携わる方

■申込方法■ 下記の必要事項を記載の上、12月3日(木)までにFAX又はメール(info@isilip.com)にてお申し込みください。

飯田産業技術大学受講申込FAXフォーム (FAX0265-24-0962)

企業名		業種	
メールアドレス		連絡先	Tel Fax
連絡担当者名		出席者	氏名 役職 氏名 役職 氏名 役職

■ お申し込み・お問い合わせ (公財)南信州・飯田産業センター 〒395-0001 長野県飯田市座光寺3349-1 Tel 0265-52-1613

■ ご記入いただいた個人情報は、受講申込に係る目的以外には使用いたしません。