

変わる！おいしさ！食感セミナー

～しずる感を演出するために～

おいしさと食感に関するセミナーを行います。

増粘剤を用いることでしっとり感が増したり、みずみずしさを保ち商品の魅カアップをねらいましょう。最近、高齢者向けの誤嚥防止食品が注目されています。しずる感を演出するためのレシピ、離水防止技術についても学ぶことができます。

(株)ユニテックフーズの神頭氏をお招きしセミナーを行います。食感を変えることで美味しさが変わることを体感し、ご自身の商品に活用させてみませんか。

ぜひ多くの方の参加をお待ちしております。

日時 2017年10月31日(火)
16:00～18:00

場所 旭川市神楽公民館
旭川市神楽3条6丁目1番12号

講師 株式会社ユニテックフーズ 神頭 良典氏

定員 20名程度

お問い合わせ  旭川食品産業支援センター ☎ : 0166-68-2824

申し込み

FAX : 0166-68-2828

✉ : fosup@arc-net.or.jp

企業名・団体名

ご住所

電話番号

お名前

◎参加申し込みはFAXまたはメールでお願いします。