

旭川地域食品産業活性化セミナー

共催：旭川食品産業支援センター・旭川食品加工協議会

テーマ

「業務用食用油価格2倍にアップ！ 価格高騰を乗り切る食用油延命術の基本とポイント」

大手食用油メーカー各社は2021年以降、6度にわたり食用油の値上げを行いました。そのため、食用油のいまだかつてない高騰がばじまることとなります。総務省の小売物価統計調査によると、21年7月時点で296円であった東京都区部の食用油の小売価格(1本・1kg)は、今年22年11月時点でその1.7倍である500円まで上昇しました。業務用では2020年年度対比で大豆油が1.9倍、菜種油で2.0倍そしてパーム油で2.4倍の価格上昇をみせています。

なぜこのような状況にあるのか。その背景を探ると共に、食用油とその節約につながる劣化防止技術についてお話いたします。



講師：中谷明浩氏

中谷技術士事務所 代表技術士

■プロフィール

1973年生まれ。旭川市出身

大手食用油メーカーで25年、生産技術・研究開発・知財畑を歩んだのち、食用油とその関連技術支援、知財情報コンサルティングを国内外で展開する技術士事務所を札幌市に設立。

「食用油の水先案内人」として数々の技術課題を解決に導く。食品化学新聞「調理現場のフライ油適正管理技術」(2019.3.21掲載)、日本食糧新聞・月刊食品工場長10月号「解説・食用油の価格高騰と劣化防止策」(2022.10.1掲載)など多数執筆のほか、NHK番組「首都圏ネットワーク」(2022.9.2)で解説を務める。著書に「食用油脂の基礎と劣化防止」(幸書房)がある。

○開催方法

YouTube配信(お申し込みの方にURLをお知らせします)

○お問合せ先

旭川食品産業支援センター E-mail: fosup@arc-net.or.jp

TEL: 0166-68-2824

FAX: 0166-68-2828

参加申込書

FAX: 0166-68-2828 旭川食品産業支援センター 行き

企業名・団体名	お名前	電話番号	メールアドレス

※いただいた個人情報は本セミナーのみに使用します。