

食品を扱うすべての事業者へ 「衛生・表示」と「コスト・戦略」 食品にまつわる2大実務講座

現場で使える知識とノウハウを習得するチャンス

講師

Marblegate 代表 内田 博子 氏

大手食品製造メーカーで長年にわたり和菓子や米菓の開発に携わり、本場・京都にて京料理を中心に和食を学んだ経験も持つ。研究熱心で、調理師、菓子衛生師、調味料ソムリエ、ぶぐ処理師、ごはんソムリエ、発酵文化人など、食にまつわる資格も豊富に有する。
近年は、中小・小規模事業者とともに商品開発やレシピ考案にも力を注ぎ、豊富な経験と幅広い見識に基づいた確かなアドバイスに高い評価と信頼を得ており、事業者を着実なレベルアップへと導いている。

日時

令和7年6月25日(水)・7月9日(水)
いずれも14:30~16:30

会場

甲斐市商工会館 2階 研修室

対象

食品製造業、食品販売業、飲食業など
食品を扱うすべての会員事業者



食品にまつわる実務講座Ⅰ

知らなきゃ危ない！ 食の衛生・表示の 落とし穴と基本対策

令和7年6月25日(水)14:30~16:30

- 現場で起こる！衛生・表示トラブルの実例とその原因
- いま求められる衛生管理の基本とHACCPの考え方
- 間違いやすい食品表示ルールと見直しポイント
- 衛生・表示の社内体制をどう整えるか

食品にまつわる実務講座Ⅱ

利益を守る！ 食品ビジネスの コスト管理と経営戦略

令和7年7月9日(水)14:30~16:30

- コスト構造の見える化と「見えない赤字」対策
- メニュー・商品別採算性分析と高利益商品の育成
- 値上げせずに収益改善するアイデア
- 「なんとなく」経営から脱却！現場で活かす分析と改善

お申し込みは裏面へ

食品にまつわる実務講座受講申込書

お申し込みは、本申込書に必要事項をご記入の上、甲斐市商工会宛FAXにてご提出いただくか、下記のURLまたはQRコードから申込フォームにアクセスし、期限までにお手続きください。

事業所情報			
事業所名			
電話番号	()	業種	
受講者①の情報			
受講者名		役職	
申込講座 ※両方選択可	☐ 食品にまつわる実務講座Ⅰ(6月25日(水)14:30～16:30) ☐ 食品にまつわる実務講座Ⅱ(7月9日(水)14:30～16:30)		
受講者②の情報			
受講者名		役職	
申込講座 ※両方選択可	☐ 食品にまつわる実務講座Ⅰ(6月25日(水)14:30～16:30) ☐ 食品にまつわる実務講座Ⅱ(7月9日(水)14:30～16:30)		
受講者③の情報			
受講者名		役職	
申込講座 ※両方選択可	☐ 食品にまつわる実務講座Ⅰ(6月25日(水)14:30～16:30) ☐ 食品にまつわる実務講座Ⅱ(7月9日(水)14:30～16:30)		

申込期限

実務講座Ⅰ：令和7年6月20日(金) | 実務講座Ⅱ：令和7年7月4日(金)

定 員各講座**20**名 商工会FAX番号▶ **055-279-0187**

WEBでお申し込みいただく場合は下記のURLまたは
右のQRコードより申込フォームへアクセスし、お手続きください。

<https://forms.gle/6LQvQcJq1wVj8cq88>

