

もっと魚を食べてもらいたい、どんな商品を作ればいいのか？
道総研の研究がお役に立てるかもしれません！

参加無料！

道総研地域セミナー in 根室

日時 11月14日（水）13：00～14：45

場所 大地みらい信用金庫 本店 5階会議室
（根室市梅ヶ枝町3丁目15番地）

魚をもっと食べてもらうための加工開発 ～道総研から魚離れ解決への提案～

道総研 釧路水産試験場
加工利用部長 蛸谷 幸司

骨がある、臭いが嫌い、食べるのが面倒などの理由から魚離れが進んでいます。
「骨まで食べられる魚加工品」の開発など、北海道の魚をもっと食べてもらう
ための道総研の取り組みをご紹介します。



全国初！北海道版の健康食品表示制度「ヘルシーDo」

北海道 経済部 食関連産業室 研究集積グループ

主査 臼杵 誠

北海道は平成25年4月、全国に先駆けてローカル版の健康食品表示制度「ヘルシーDo」を創設しました。北海道の食ブランドをより強固にし、北海道経済の活力を生み出すための、「健康」をキーワードとした「北海道の食産業・食加工の取り組み」をご紹介します。



事前申込み不要！
どなたでも参加できます

主催 道総研（地方独立行政法人北海道立総合研究機構）
共催 大地みらい信用金庫

お問い合わせ先

道総研（地方独立行政法人 北海道立総合研究機構）
連携推進部

電話 011-747-2900
メール hq-soudan@hro.or.jp
HP <http://www.hro.or.jp>

