

6次産業化推進のためのミートアップ事業

「府内漁業者と水産関連・流通事業者等による交流会の概要」

ふぞろいな魚サミット

[開催日時] 12月3日(火) 13:00 - 17:00

[受付開始] 12:30・[セミナー講演] 13:05

[開催場所] 大阪市中央卸売市場業務管理棟3階 中ホール・16階 料理教室

12:30	受付開始 会場 大阪市中央卸売市場業務管理棟3階 中ホール
13:00	開会挨拶
13:05	セミナー講演 会場 大阪市中央卸売市場業務管理棟3階 中ホール 大阪府・中央サポートセンター六次産業化プランナー加藤雅彦さんによる 「大阪産もん 水産物のブランド化と未利用魚の活用について」 フラットフィールド(株) 代表取締役 加藤雅彦氏 阪神百貨店内水産会社において多くの漁協や水産会社とブランディング戦略を企画・実施し 多くのメディアなどにも出演し数々の販売実績を持つ。
13:30	場所移動・休憩
13:40	津本式究極の血抜き・熟成のデモンストレーション・試食会 会場 大阪市中央卸売市場業務管理棟16階 料理教室 現在、水産業界にて新たな高付加価値化戦略として脚光を浴びている、「津本式究極の血抜き・熟成」を目の前に、試食し勉強出来るイベント。公認技師として認知され、全国の飲食店や小売店などへ実際に実業として行っておられる東壽一さんを招き、付加価値化や販売戦略などについてのデモンストレーションとアドバイスを直接頂けます。 津本式号仕立て師 東 壽一(ひがしとしかず) 氏 熊本県の牛深水産にて、津本式仕立て師として活躍中。
15:20	今後の大阪産(もん)水産物の消費拡大と連携を目指した名刺交換会・異業種交流会 参加予定業種:大阪府内水産生産者様、百貨店バイヤー様、スーパーマーケットバイヤー様、飲食店チェーン仕入れ担当者様、水産加工会社様など様々な業種の方々にご参加頂き、大阪産(もん)水産物を6次産業化事業として発展させて行く交流の場として直接お話頂く事を目的としております。
17:00	終了・解散



参加申し込み書



お申込先:大阪府環境農林部 流通対策室

FAX:06-6210-9604

参加ご希望の方は、下記の欄にご記入の上、FAXにて事務局までご返信ください。

氏 名	
所属の漁協組合	<input type="checkbox"/> 役職 () <input type="checkbox"/> 組合員
人 数	
電 話	
メールアドレス	

おおさかもんイノベーション 2019

本事業は大阪府の委託を受け、6次産業化推進のためのミートアップ事業運営共同企業体((株)パソナ農援隊・フラットフィールド(株)・(株)トリ風土研究所(一社)グリーンカラー)が運営しています。