

第11回地域水産加工技術セミナー

# どんげかすっど! 宮崎の水産物

～新商品開発のための加工技術と販売戦略～



宮崎カンパチ



宮崎かつおうみっこ節



ひむか本サバ



門川金鱧



宮崎産水産加工品



北浦灘アジ

平成19年11月16日(金) 13:00～17:00  
カルチャープラザのべおか ハーモニーホール

1. 脂を測ってブランド化 ～浜田の魚「どんちっち」の取り組み～
2. カタクチイワシをもっと利用しよう! ～研究開発と地域加工品の紹介～
3. やっちみろや! ～魚皮コラーゲンで加工品の魅カアップ～
4. 高齢化・単身化社会に向けて ～コンビニの新たな品揃えへの取り組み～
5. 宮崎からも海外に輸出を! ～水産物輸出の現状と問題点～
6. 水産物の高価値化 ～新規加工技術とグローバル流通～

清川智之 島根県水産技術センター  
石田典子 (独)水産総合研究センター  
長野昌子 宮崎県水産試験場  
勅使河原淳 (株)ファミリーマート  
坂本文男 フードマネージメントサービス株式会社  
木村郁夫 (独)水産総合研究センター

(加工品の試食もあります)



## 交通案内

- ・ JR 日豊線延岡駅下車  
宮崎交通バス「西高校前行」「大貫神社前行」にて、「市役所前」下車、徒歩約10分
- ・ お車で越しの方は、駐車場をご利用下さい。(玄関前駐車場への駐車はご遠慮下さい)

## 問い合わせ先

宮崎県水産試験場 0985(65)1511

入場無料

主催：宮崎県、(独)水産総合研究センター、水産庁

後援：延岡市、宮崎県漁業協同組合連合会、島野浦水産加工業協同組合、土々呂水産加工業協同組合、門川水産加工業協同組合