

「食」に関する新商品開発セミナー

# 日本が誇る「発酵」を

# 使った商品開発とは

受講料  
無料

全国から「発酵」に関する第一人者がインバウンドも含めヒット商品の開発について語る！

現下、世界の中で日本の「発酵」が注目されています。この「発酵」をメニューや商品開発に活用することで、インバウンドを含め、売上アップが見込めます。当会議所では、シリーズ形式で、「発酵」に関する第一人者をお招きし、新商品開発に関するセミナーを開催します。ぜひ、ご参画ください。

日時

令和5年 **12月19日** 火  
時間/13:30~15:00

場所

松山商工会議所 5階 大ホール or オンライン  
(松山市大手町2-5-7)

申込方法

下記FAXまたは右記QRより  
お申込みください。



お問合せ先

当会議所 経営支援部  
TEL:089-941-4111

講師

(株)河内源一郎商店

代表取締役 山元 正博 氏

鹿児島県鹿児島市出身。農学博士。株式会社河内源一郎商店 代表取締役。鹿児島県で100年以上続く麴屋の3代目として生まれる。東京大学農学部から同大学院修士課程(農学部応用微生物研究所)修了。卒業後、株式会社河内源一郎商店に入社。1990年に観光工場焼酎公園〈GEN〉を開設。チェコのビールを学び、1995年に誕生させた「霧島高原ビール」は、クラフトビールブームの先駆けとなる。1999年〈源麴研究所〉を設立。食品としてだけでなく、麴を利用した食品残渣の飼料化や畜産に及ぼす効果などの研究を続け、環境大臣賞を受賞している。



コーディネーター

「発酵brewer」

亀山 初美 氏

1965年京都生まれ。幼い時から発酵に慣れ親しむ。自身が40歳を機に個人事業主として活動。第一次産業(農業者、漁業者、林業者)のサポートを行う。コロナを機に発酵の勉強を始め、一般社団法人 日本発酵文化協会 上席講師 藤本倫子氏に師事。発酵文化人(license No.W21041200105)、発酵マイスター(license No.W10776)、発酵プロフェッショナル(license No.20388)を取得。初代発酵仮面の小泉武夫先生が校長の「発酵の学校」第七期生。NPO法人 発酵文化推進機構 会員(No.66K-185)。



## 参加申込書

松山商工会議所 経営支援部 行 FAX:089-947-3126

事業所名		住所	
連絡先	TEL( )		
参加者名			
E-mail			
参加方法	会場	・	オンライン

\*ご記入いただいた内容は、本事業に利用するほか、当会議所からの各種連絡・情報提供・調査分析のために利用することがあります。