

あいちの伝統野菜を使った 差別化を図る惣菜加工

あいちの伝統野菜についての知識やそれを使った惣菜の加工技術を学びます。

- と き 平成27年11月26日（木）10：30～14：00
 - と ころ 愛知県立農業大学校 中央教育棟 農産加工室（2階）
 - 内 容 実習「あいちの伝統野菜を使った漬物惣菜加工」
講義「伝統野菜の魅力と活用方法」
講師 フードコーディネーター 田中 稔 氏
 - 材 料 費 実費
 - 対 象 愛知県内在住の農業者
 - 定 員 20名（応募多数の場合は抽選）
 - もちもの エプロン、三角巾、タオル、マスク、筆記用具
 - 応募締め切り 11月5日（木）必着
- 申込みは、各農業改良普及課

または農業大学校研修部へ FAX（0564-51-4831）もしくは往復ハガキで

「あいちの伝統野菜を使った差別化を図る惣菜加工」

受講申込書

ふりがな 氏 名	
住 所	〒
電話番号	

往復ハガキによるお申込みは、必要事項をご記入のうえ、下記宛先にご送付下さい。

- ① 講座名「あいちの伝統野菜を使った差別化を図る惣菜加工」
- ② 氏名（ふりがな）
- ③ 郵便番号、住所、電話番号

〒444-0802 岡崎市美合町字並松1-2

農業大学校研修部研修科研修グループ

問い合わせ先 電話 0564-51-1034（研修部直通）