

6次産業化商品開発研修（スマイルケア食） 開催要領

1 目的

県産農林水産物を使用した6次産業化の新たな取り組みとして、スマイルケア食の認証を活用した商品開発を推進している。今年度は、スマイルケア食に関するアンケート調査の結果報告と県産食材を使ったスマイルケア食の商品開発のノウハウを学ぶ研修会を開催し、新たな商品開発や新規の取り組み者を発掘する。

2 日時

令和3年11月2日（火） 13:00～15:00 （受付：12:40～）

3 場所

福井県食品加工研究所 研修室（坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1）

4 対象

県内6次産業化事業者、道の駅関係者、直売所関係者、JAグループ担当者 等

5 定員

20名 ※予約必須、先着順

6 講師

株式会社 smile meal 代表 渥美 まゆ美 様

- 【実績】・管理栄養士として、和食と地中海式料理を掛け合わせた日本人向けの究極の長寿食（和タリアン料理）の開発
- ・現在、全国各地で食と健康に関わる活動を行っている。

7 研修内容

1) ①スマイルケア食（青マーク）の概要

②移動販売車でのアンケート調査結果の報告 中山間農業・畜産課職員
(20分)

2) テーマ：高齢者のニーズに合う、福井県産食材を使用した、スマイルケア食（青マーク）の新メニュー開発について (80分)

講師：株式会社 smile meal 代表 渥美 まゆ美 氏

内容：①福井県産食材を使用した新メニューの紹介
②新メニューのレシピの紹介

3) 開発希望アンケート + 認証取得相談会 (20分)

※ 相談会：事業者持参のメニューについて、認証の可能性や改良のコツをアドバイス
(株) smile meal 代表 渥美 まゆ美 氏 / 食品加工研究所 主事 三田村 裕葉

新型コロナウイルス感染症対策について

- ・会場では検温、手指の消毒、マスクの着用をお願いします
- ・発熱（37.5℃以上）や咳等の体調不良がみられた場合は入場をお断りします