

農産物のチカラ –その機能性と可能性について–

【開催日時】 平成27年 1月 20日(火) 18:00 – 19:30
【開催場所】 新潟日報メディア・シップ 6階=ナレッジルームA
【参加者数】 22 名

パンフレットより



農業生産者に向けたセミナー 第3弾

農産物のチカラ

その機能性と可能性について

平成**27**年**1**月**20**日(火)

時間 午後6時～7時30分 <開場:午後5時30分>

会場 新潟日報 メディアシップ 6階=ナレッジルームA
〒950-8535 新潟市中央区万代3-1-1

定員 先着 **15名様** <事前申込制> **参加費無料**

申込締切 平成26年 **12月 25日(木)**まで
※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。

講師 市野 真理子 氏 <デザイナーフーズ株式会社 取締役/管理栄養士>

『食と健康』の重要性が注目されている今だからこそ、農産物の持つ機能性を理解し、その情報を正しく発信することが大切です。皆さんは 自慢の農産物の魅力を、消費者に 十分発信できていますか？本セミナーでは、農産物の高付加価値化につながる「機能性」について お話をうかがいます。

デザイナーフーズ(株)の取り組み

デザイナーフーズ(株)は、10年以上の分析により蓄積された 約2万検体のデータをもとに『食で健康を創る』ための活動を続けています。また、デザイナーフーズが運営する情報発信ショップ『ベジマルシェ』(六本木・アークヒルズ)では、「農業を守る」ことを重視し、生産者の方々の思い(こだわり)を 消費者に正しく伝えることで、適正価格での販売を推進しています。

お問合せ

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 <担当:山形・本間>
〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階
TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

第3回セミナーの様子



今回は、農産物の機能性について、より詳しく知っていただくために、少人数制でのセミナーを開催。
市野氏の消費者目線のお話は、非常に明快でわかりやすいとともに、「農業を守る」ためのさまざまなアイデアに気付かされる内容でした。

市野氏からは、こだわりの農産物の付加価値を普及し 適正価格で販売することの重要性についてお話いただく。
また平成27年4月にスタートする 新・食品機能性表示制度についてもご説明いただく。



これからの差別化農業のヒントになるお話に、皆さん 真剣な眼差しで聴講されていました。