

飲食店様・食関連企業様向け 講座のお知らせ

北海道よろず支援拠点では、
右記内容にてミニ勉強会を
企画しています。

講師は野菜ソムリエ上級プロの
田所コーディネーターです。



中小企業庁

北海道よろず支援拠点

<http://yorozu.hokkaido.jp/>

～飲食店様・食関連企業様向け講座・田所塾～

第3回目は、北海道が生産量 No.1 の「じゃがいも」と、「食べ物のおいしさを決める要素」について取り上げます。

講座終了後に個別のご相談も受け付けております。個別相談をご希望の方は、お申し込みの際にその旨お伝えください。

テーマ：道産素材その3

じゃがいも、食べ物のおいしさを決める要素

内容：じゃがいもについては、機能性・調理方法と食感、「スノーマーチ」の品種特性などをご紹介します。

日時：2018年2月13日（火）15:00～16:00
（後半30分は質疑応答）

場所：北海道よろず支援拠点

札幌市中央区北一条西二丁目

北海道経済センタービル9階

（公財）北海道中小企業総合支援センター内

定員：10名

参加料：無料

お申込み：北海道よろず支援拠点

☎：011-232-2407

FAX：011-232-2011（添付の申込書をご利用ください）

✉：soudan@hsc.or.jp

（土・日・祝日除く 9:00～17:30）

お気軽にお申し込みください。お待ちしております。

2月13日開催 飲食店様・食関連企業様向け講座 田所塾
 北海道よろず支援拠点 宛 (FAX:011-232-2011)

—参加申込書—

企業・団体名			
業種・ジャンル (「カフェ」「ラーメン店」「パン製造」など)	1. 創業予定 ()	2. 飲食業 ()	3. 食関連企業 ()
個別相談	1. 希望する		2. 希望しない
所在地	〒		
TEL・FAX	TEL () FAX ()		

所属・役職	氏名	E-mail