

主催：柏商工会議所保健環境衛生部会 共催（公財）千葉県産業振興センター

魅力的なメニューを作るための 農家と飲食店による商品開発セミナー



柏市は日本一の生産量を誇る小カブをはじめ、様々な野菜を生産していて、産地と消費地の両方を兼ねています。

飲食店に多くのメリットがある地産地消について、地元農家や飲食店と連携して柏の食材を使った商品開発に取り組んでいるフードコーディネーターの森脇氏に講演を頂きます。

開催日時

5月29日（火）

14:30～16:30

開催場所

柏商工会議所403会議室

講義内容

- ▼ 飲食店による地産地消のメリット
- ▼ 柏市内の農業について
- ▼ 農家との連携のコツ

講師

森脇 菜採 氏

- ・フードコーディネーター
- ・アグリコミュニケーション
柏委員会 委員
- ・千葉県よろず支援拠点
コーディネーター
- ・柏市総合地方卸売市場審議委員



対象・お申込み

参加費無料

先着30名

会員の飲食業経営者や従業員の方
下の申込書にてお申込みください。

問合せ 業務課 ☎04-7162-3315

セミナー申込書

FAX 04-7162-3323 業務課宛

事業所名	
所在地・電話番号	TEL ()
参加者氏名 (1社2名まで)	

※ご提供いただいた個人情報は本事業事務の他、商工会議所からのお知らせにのみ利用します
※駐車場が少ないため、近隣のコインパーキングや公共の交通機関をご利用ください