

2010年度

地域融合フォーラム

～ 医農工連携 「生命・食・健康の繋がり」のデザイン」パートⅤ ～

オホーツクの食材の力を活かした生活者起点のレシピ開発の方向性

「地域・農林水産・食・健康」の価値を生活者に繋ぐバリューチェーンの進化に向けた取り組みが始まっています。この度は、地域の食材の価値の編集の契機とするものです。

本フォーラムは幅広く参画できる機会を提示していますので多数のご参加をお願い申し上げます。

記

日 時 平成22年7月28日（水）13時～17時

内 容

I 部 13時～14時

講演 オホーツクの食材の力を活かした生活者起点のレシピ開発の方向性

場所 システムサプライ 情報プラザCOMZ 北見市小泉383番地

II 部 15時～17時 （定員あり・レシピ開発に協力頂ける方）

イソップのレシピ・メニュー開発の現状（試食）と浜内千波氏との創発の場

場所 北電北見支店 キッチン ‘ぴかり’ 北見市北9条東1丁目

講 師 (株)ファミリーッキングスクール校長 浜内千波氏

主 催 オホーツクフードチェーン協議会(イソップ・コリドール主幹)

事務局：イソップアグリシステム

共 催 産業クラスター研究会オホーツク

北海道中小企業家同友会オホーツク支部

後 援 北見市・日本赤十字北海道看護大学・東京農業大学オホーツク実学センター・
北見商工会議所・北見赤十字病院・北見地域の医療を守る会・オホーツクの
食と環境と健康を考える会

申込先 (株)イソップアグリシステム 電話0157-26-1000

I部、II部 個別にお申し込みください。 〆切 27日迄