

とかちの魅力を考えるセミナー開催のご案内

2024年10月25日
北海道中小企業家同友会とかち支部
学び合い活動推進委員会 委員長 牧野 裕一
帯広市東2条南5丁目1

【テーマ】 十勝におけるチーズの経済

【パネラー】

(株)しあわせチーズ工房 代表取締役 本間 幸雄 氏

(株)十勝野フロマージュ 代表取締役社長 赤部 順哉 氏

(株)広内エゾリスの谷チーズ社 代表取締役 寺尾 智也 氏

よつ葉乳業(株)十勝主管工場 チーズ工場長 三野 信明 氏

【コーディネーター】

(株)進藤鑄造鉄工所 代表取締役 進藤 寛也 氏

■日時: 11月28日(木) 19:00-21:00

■場所: とかちプラザ1F 大集会室 (帯広市西4条南13丁目1)

■参加費: 2,000円 (会場費、試食費等)

Zoom参加 (パネルディスカッションまで) は1,000円

日本国内で生産されるナチュラルチーズの約90%が北海道で製造されており、そのうち約70%が十勝で生産されています(出典:十勝ナチュラルチーズ協議会)。同時に北海道の生乳生産量は51.9%となっており、そのうち十勝の生乳生産量は28.3%でトップシェアとなっております(出典:農水省「牛乳乳製品統計」)。このような環境の中で様々な思いを持って各社チーズの生産を行っていますが、消費者の我々は「個々人の好みの味」という各々が評価をし易い部分にのみ着目をしがちです。これ自体は食品である以上肯定すべき評価項目ですが、今回は表に出て来ることの少ない思いやポリシーに沿った各社の物語を知る機会と致します。

※お問い合わせは、同友会事務局 山地まで(電話0155-22-3611)。
準備の関係上、11月25日(月)までにご回答をお願いいたします。

学び合い活動推進委員会「とかちの魅力を考えるセミナー」(11/28) 申込書

出席します(会場・Zoom) (※欠席の方はご返信不要です)

会社名 _____

役職 _____

氏名 _____

返信先 FAX : 0155-22-3612

E-mail: tokachi@hokkaido.doyu.jp