

【卸・加工業対象】茜身取扱事業者講習会

三浦商工会議所及びまぐろ末病改善効果研究会では、「茜身取扱認証制度」の運用により、流通の各段階における「茜身」の適切な取り扱いを図り、『抗酸化力を維持した状態で消費者に届ける』＝『「茜身」の提供体制の構築』を目指し取組を進めているところです。

昨年度「飲食店」の認証を開始し、今年度はいよいよ「卸・加工業者」の認証がスタートいたします。つきましては、第一回目の講習会を下記のとおり開催いたします。認証を受けるために必須の講習会となりますので、認証を希望される事業者の方は、万障お繰り合わせの上ご参加くださいますようお願い致します。受講された方には、「修了証」を発行いたします。

※認証の流れ：茜身取扱事業者講習会受講 → 認証申請 → 工場検査（設備等） → 認証

【開催日時】 (1) 令和7年10月23日（木）15時00分～16時30分

(2) 令和7年10月24日（金）15時00分～16時30分

【会 場】 三浦商工会議所4階会議室

【対 象 者】 商工会議所会員の茜身取扱 卸・加工業者



※認証を受けるには①－50℃以下の冷凍庫の所有、②冷凍マグロの取扱実績5年以上、③加工を行っていること（委託生産、裁割含む）等が必須となります。詳しくはお問合せください。

【定 員】 20名（参加費無料）

【内 容】 ・茜身について（基礎知識、特徴、機能性）
・茜身を提供するにあたって（特許、商標、関係法令とPR）

【講 師】 神奈川県水産技術センター 企画研究部企画指導課 主任研究員 原田 穰 氏

【主 催】 三浦商工会議所・まぐろ末病改善効果研究会

【お問合せ・申込】 三浦商工会議所中小企業相談所 湊・井本

Tel 046-881-5111 / Fax 046-881-3346

e-mail miuraccikosyukai@gmail.com

※下記申込書にご記入の上、切り取らずFAX又はメールにて10月20日（月）迄にお申込み下さい

「茜身取扱事業者講習会」参加申込書

参加希望	*いずれかに○ (1) 10月23日（木） ・ (2) 10月24日（金）		
事業所名		所在地	
参加者①		参加者②	
TEL		FAX	

※申込書に記入された情報は、当事業の実施・運営にのみ利用し、他に利用することはありません。