

茜身取扱店講習会のご案内

まぐろ・カジキの血合の新ネームが「茜身」に決定し、各メディアにも取り上げられることが増えつつあります。今後「茜身」を求めて来街するお客様が増えることが想定される中、三浦商工会議所及びまぐろ未病改善効果研究会では、「茜身取扱認証制度」の運用により、「茜身」の抗酸化力を維持した料理を提供できる飲食店を認証させていただき、「茜身料理」の品質を保証するとともに、認証店の集約により他地域との差別化を図っていく所存です。

つきましては、茜身取扱飲食店を対象に、認証させていただくために必須の講習会を開催いたします。受講された方には、「修了証」を発行いたします。「茜身食」の普及のためには、“一店でも多くの飲食店”が“抗酸化力を維持した美味しい茜身料理”を提供することが重要と考えます。自店での茜身料理を提供されている飲食店の方はぜひご参加くださいますようお願いいたします。

※認証の流れ：茜身取扱店講習会受講 → 認証申請 → 店舗検査（設備・食材） → 認証

【開催日時】 令和7年3月19日（水）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料理提供飲食事業者
(認証を受けるには-40℃以下の冷凍庫の所有及び茜身メニューを提供していることが必須となります。)

【定 員】 10名（参加費無料）

【内 容】 ・茜身について（基礎知識、特徴、機能性）
・茜身メニュー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・まぐろ未病改善効果研究会

【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3月14日（金）迄にお申込み下さい

「茜身取扱店講習会」参加申込書

事業所名		所在地	
参加者		参加者	
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。