

「付加価値を付けて青果の廃棄は減らす。青果の加工と衛生管理。」

第20期 8月

出張

八百屋塾

第1部 つけ物やカット野菜の衛生管理（食品事故の恐怖から店を守る！） 解説：本部青年会

第2部 （仮）「魅力的な加工品づくりで付加価値増↑青果の無駄減↓」

講師：COSMO FARM 中村 敏樹 氏

<調理実習> 映えるピクルス作り

第3部 旬のフルーツ（和梨）食べ比べ

おみやげ
プラス!

2019年（令和元年）8月18日

2019 YAOYAJYUKU

八百屋塾 |

検索

茹でトウモロコシは加工品か？

野菜のカットも加工？
皮を剥くのも加工？

カットすいかは要冷蔵か？
パイナップルは？

剥いたサトイモには
賞味期限があるのか？

「ぬか漬け」は袋に入れてはいけないの？



申込 メール（推奨） honbu@shoukumi.or.jp

【FAX】 申込用紙を商組HPよりDLしてください。

【電話】 商組本部事務局（03-3251-5131）

会場 北足立市場 食育・花育PRルーム
（所在地 足立区入谷 6-3-1）

受講料 組合員（各回）2000円（通年）20000円
一般（各回）4000円（通年）40000円

時間 9：00～12：00

⚠️ 要予約（先着40名）※締切 8月9日 16：00

主催 東京都青果物商業協同組合 × 後援 農林水産省