

平成28年度第2回 消費財マーケティングセミナー

食品表示新基準セミナー


食品表示新基準には対応済みですか？

原材料名	だいこん 漬け原材料〔糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、しるざらめ）、食塩、こめ、こめこうじ〕
添加物	酒精、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
原料原産地名	国産（だいこん）
内容量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	要冷蔵（0℃～10℃で保存してください。）
製造者	〇〇〇株式会社 長野県長野市〇〇町〇〇

皆様の会社では、昨年4月に施行された食品表示法で定められた食品表示基準には、対応なさいましたでしょうか。現在は新基準への移行措置期間で、平成32年3月末日までには対応を済ましていなければなりません。最近の商談会ではバイヤーに「新商品を提案する場合には、新基準を満たした表示ラベルで！！」と求められます。講師として迎える寺岡精工及び寺岡グループの協立商会は、銀座NAGANOにレジスターPOSシステムの導入実績をもつ、POSシステム等開発販売分野のトップメーカーであります。システム導入先から食品表示に関するアドバイスを求められることも多く、適切に回答するため寺岡精工技術法務部では専門チームを立ち上げ、関連する法令の研究と情報収集を行っています。セミナーでは事例を交えて講義いただきます。

今回のセミナーには、ぜひ代表商品を持参され、現在の表示内容をどのように新基準に対応すべきか、学んでいただきたいと思います。

栄養成分表示 120g当たり	
エネルギー	80 kcal
タンパク質	4.5 g
脂質	1.8 g
炭水化物	11.0 g
食塩相当量	0.1 g
カルシウム	170 mg

日時	平成29年 1月 25日（水） 13:30～16:30（受付開始13:00）
会場	キッセイ文化ホール 長野県松本文化会館 3階 第1会議室 松本市水汲69-2 ☎0263-34-7100(代表)
募集定員	100名 申し込み先着順・定員になり次第締め切ります。
 講演	テーマ 1 「食品表示法と食品表示基準について」 講師 株式会社寺岡精工 技術法務部 小池正城氏 （東京都大田区久が原5-13-12）
	テーマ 2 「IoT 情報システムを活用した食品表示基準への対応について」 講師 株式会社協立商会 システム営業部 南伸彦氏 （東京都世田谷区給田3-26-19）
参加費	無料

**お申込数が定員に達したため
募集を締め切りいたします。(1/17)**

【お問い合わせ先】

公益財団法人長野県中小企業振興センター

マーケティング支援センター

担当：大給（おぎゅう）

電話026-227-5013 FAX026-228-2867 メールhanro@icon-nagano.or.jp

裏面の申込書により
1月23日までに
お申込みください。
(定員になり次第締め切ります。)

1月25日 消費財マーケティングセミナー 参加申込書

E-mail

件名を「消費財セミナー」とし、本申込書を添付するか、下表の項目を本文に入力して送信してください。

メールアドレス hanro@icon-nagano.or.jp

FAX

下表に必要な事項を記入の上、下記の番号へ送信してください。

ファックス番号 026-228-2867

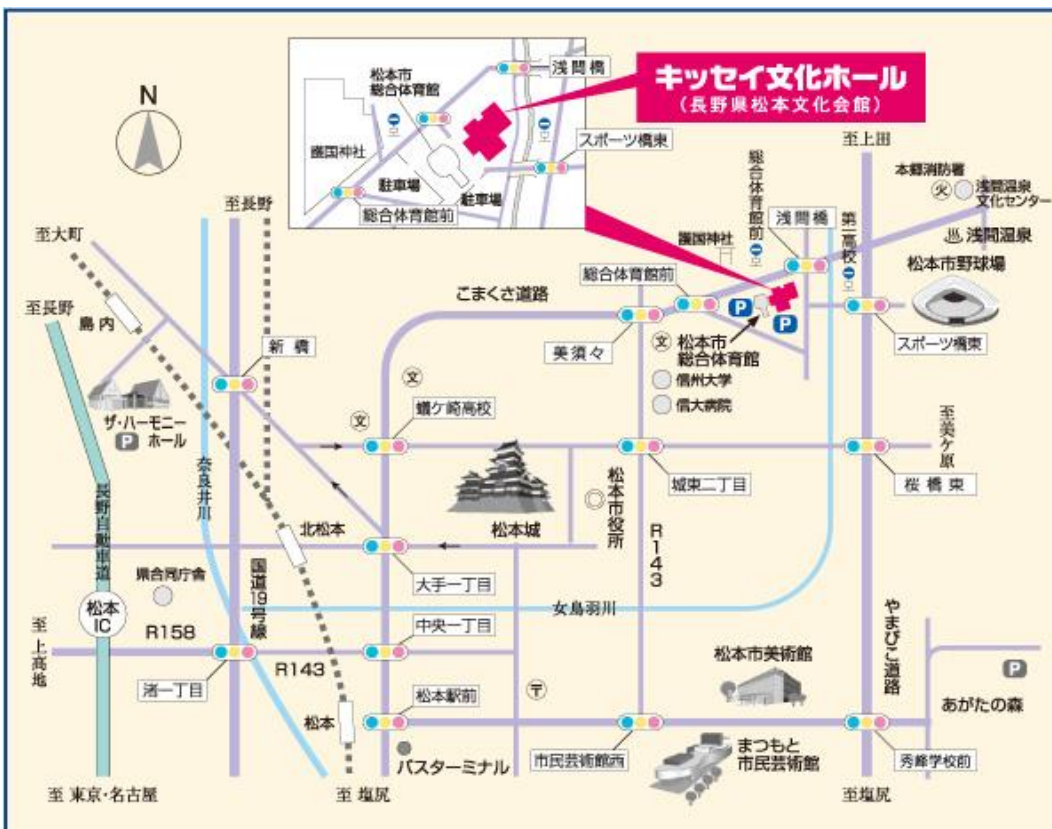
(公財)長野県中小企業振興センター 大給あて

申込日 年 月 日

企業名(団体名・個人名)	お申込数が定員に達したため募集を締め切りいたします。(1/17)	
住所		
連絡先	電話	FAX
受講者1	役職	氏名
受講者2	役職	氏名
受講者3	役職	氏名

キッセイ文化ホールのご案内

キッセイ文化ホール(長野県松本文化会館) ☎0263-34-7100(代) 松本市水汲69-2



【お車の場合】
松本ICから約6km

市街地を抜けるため30分前後かかります。
文化ホール駐車場(無料)をご利用ください。

【松本駅からバスの場合】
バスターミナル1番または2番より乗車。

1番・信大横田循環線「総合体育館」で下車。徒歩約3分

2番・横田信大循環線「松本第一高校」で下車。徒歩約5分

時間にはゆとりをもってお出かけください。