

生食用食肉（牛ユツケ）の加工法に一石

— 京都大学 記者発表の精細報告 —

キンコロスウォーターの説明会と商品発表会のご案内

生肉ユツケの加工方法において、京都大学 西淵教授が有効な衛生加工処理方法を発見し、記者発表されます。本説明会では会見内容の詳細とともに、食品規格諸法の解説、今後の規格改正への課題などについて理解を深めていただく場に成ればと開催します。

日時 2016年8月4日（木）

【開場】13：30～

【講演】14：10～ 講演後はご質問や展示会をお楽しみください（閉場 16：00）

場所 大阪木津地方卸売市場 南棟 2階 ORA 会議室（大阪外食産業協会 会議室）

大阪市浪速区敷津東 2-2-8 会場 TEL：06-7668-5575

同時開催

調味料・食品
展示会

全商品発表会 「**KITCHEN STAFF** 株式会社かわかみ」って？

～「おいしい」だけでなく「実感」できます～

業務用の調味液・野菜果物向け日持・変色防止のメーカーですが、「こんな物も作っています・提案しています」をコンセプトに紹介します。

- 外食・惣菜向け提案
- 野菜果物の変色防止・日持向上
- 食品洗浄・殺菌剤
- 「無添加」商品作りの実例

当日はおいしいカット茄子漬で D+16 を達成した「カットファイン」、

「ノロウイルス・インフルエンザ」に効果を発揮する「キンコロスウォーター」も出展します。

— ご来場登録は本書 Fax で —

Fax：06-6463-5655

会場ではお名刺 1 枚を受付にお出しく下さい。
入場無料・事前登録制です。

お申し込みは 18R

8月3日（水）まで

お名前	貴社名	TEL

主催者：

KITCHEN STAFF
株式会社 **かわかみ**

大阪市福島区野田 5 丁目 15 番 17 号