

参加費無料

令和7年度 食品加工支援ラボ加工技術研修会

県産農産物を活用した新たな加工品開発の促進及び6次産業化を担う人材を育成することを目的とした研修会です

1 アイスクリーム類・氷菓製造の基礎 7/15(火) 13:30~16:00



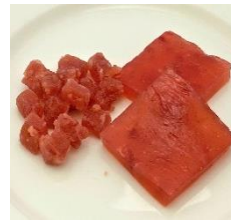
【講義】

食品加工施設の開設について
アイスクリームの製造方法、
商品開発のポイント

【実習】

さくらんぼ、さつまいも等を使用
したアイスクリームの製造

2 焼き菓子等に活用できる 耐熱ゼリーの製造 8/19(火) 13:30~16:00



【講義】

耐熱性のあるゲル化剤使用のポイント
加工品製造の委託・受託に
取り組む際のポイント

【実習】

桃、西洋なしを使った耐熱ゼリーの製造

3 耐熱ゼリー・セミドライ果実 を使った焼き菓子 9/9(火) 13:30~16:00



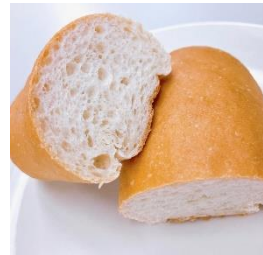
【講義】

セミドライさくらんぼ・大粒ぶどう
製造方法（開発技術紹介）
菓子加工に関する基礎知識

【実習】

耐熱ゼリー、セミドライ大粒ぶどう
を使った焼き菓子の製造

4 米粉パンの製造の基礎 10/28(火) 13:30~16:00



【講義】

高配合米粉パンの品質向上技術
（開発技術紹介）
米粉に関する基礎知識、
パン製造への応用

【実習】

セミドライ果実を使った米粉パンの製造

5 加工原料の保存方法、 清涼飲料の製造方法 12/2(火) 13:30~16:00



【講義】

ぶどう果汁の酒石析出の特徴（県研究の紹介）
清涼飲料製造の基礎
加工用途に合わせた原料の保存方法

【実習】

ぶどう果汁を使った
スパウト付きパウチ入ゼリー飲料の製造

■対象者

県産農産物を活用し、商品開発を希望する県内の農業者、
食品製造事業者、食品関係事業者・団体、関係機関等

■定員

各研修会12名

■講師

農業総合研究センター食品加工開発部職員

■会場

山形県農業総合研究センター食品加工支援ラボ（裏面参照）

■持ち物

食品加工場専用作業衣（または白衣等）、マスク、
筆記用具、飲み物、靴下着用必須

※写真はイメージです

主催／山形県農業総合研究センター



お問合せ



TEL:023-630-3031(食品加工技術相談窓口)

FAX:023-630-3525

MAIL:syokusoudan@pref.yamagata.jp

令和7年度 食品加工支援ラボ加工技術研修会

会場案内

農業総合研究センター食品加工支援ラボ
〒990-2372 山形市みのりが丘6060-27



申込み方法

受付期間内に下記の申込みフォームを利用するか、又は参加申込書に記入し
FAX・MAILで送信ください。受付後には参加確認書を送付します。

■参加申し込みフォーム

研修会No.	1	2	3	4	5
申込期間	5/15～7/8	6/19～8/12	7/9～9/2	8/28～10/22	10/2～11/25
申込フォーム URL					

■FAX・MAILの場合（申込み期間は上記と同じ、切取らずに送信してください）

宛先	FAX:023-630-3525		syokusoudan@pref.yamagata.jp	
参加を希望 する研修会	研修会No.	開催日		
所属組織				
参加者氏名				
TEL 緊急時連絡が とれるもの				
FAX			MAIL	
自由記載欄 (事前質問など)				

※お申込みいただいた皆様へ

個人情報取扱に関しては、県の規定に従い、安全に保護・管理することに努め、目的（研修参加者名簿作成、同研修会に関わる事務処理、同研修案内）以外に使用しません。

研修会及び食品加工支援ラボの衛生的な運営のため、発熱、咳、腹痛、下痢の症状がある場合は研修会の参加を控えていただきますようお願いいたします。

申込み多数の場合は参加人数・日程を調整させていただきます。また、都合により開催内容に変更が生じる場合がありますので御了承ください。