

## 台湾食品市場の最新事情について

開催日 平成31年1/22(火) 13:30~16:00

こんな人におすすめ

輸出に関心のある食関連企業の皆様

受講料  
無料

受付開始日：平成30年11月12日(月) 午前9時

定員：60名

対象者：札幌市内に事業所のある中小企業に勤務、あるいは、札幌市内に居住する中小企業者（経営者、従業員）

受講料：無料

主催：札幌市産業振興センター(指定管理者／一般財団法人さっぽろ産業振興財団)

後援：札幌市

## 研修のねらい

台湾食品市場の最新動向に加え、今回は「日式料理」とも呼ばれる台湾ローカルの和食産業を紹介し、台湾における道産食品の販路拡大のポイントを学びます。

## カリキュラム

開催日	時間	講義内容	講師
1/22(火)	13:30 ~ 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・在台湾 札幌市食品販路拡大専門アドバイザーの活動報告</li> <li>・台湾食品市場の最新動向と輸出規制について</li> <li>・台湾における「日式料理」とは</li> <li>・質疑応答</li> </ul>	在台湾 札幌市食品販路 拡大専門アドバイザー <b>中西 良一氏</b>  中華日式料理発展協会 理事長 <b>永 連生氏</b>

## 講師紹介

## 中西 良一 (なかにし りょういち) 氏

札幌市食品販路拡大専門アドバイザー。

1986年「味の素株式会社」入社。海外勤務、本社海外食品部長を経て、2011年「台湾味の素股份有限公司」総経理に就任。5年半の勤務の後、2018年に台北にて「三方良股份有限公司」を設立。同年4月より札幌市及び(一財)さっぽろ産業振興財団の食品販路拡大専門アドバイザーに就任。



## 永 連生 (えい れんせい) 氏

中華日式料理発展協会 理事長。

小学校卒業と同時に料理を習い始め、屋台の開業などを経て、実践大学などで日本料理の講師を務める。現在は梅村日本料理店董事長、永調理補習校の創設、輔仁大学の日本料理講師、中華日式料理発展協会理事長などを兼任。その他に、著書「輕鬆在家做日本料理：永老師的80道拿手菜(お家で気軽に日本料理を作る：永先生得意の80レシピ)」や遠雄集団主催の日本料理パフォーマンスショーへの出演など、台湾での日本料理の普及活動を積極的に行っている。



■お申込・お問い合わせ

詳しくはお電話でお気軽にどうぞ 平日9:00~17:00

## 札幌市産業振興センター

指定管理者／一般財団法人さっぽろ産業振興財団

〒003-0005 札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1

TEL.011-820-3122 FAX.011-820-3220

ホームページからのお申込が便利です。



中小企業経営セミナー

検索

札幌市産業振興センター

検索



# 台湾食品市場の最新事情について

## 募集要項

受講資格 ▶ 札幌市内に事業所のある中小企業に勤務、あるいは、札幌市内に居住する中小企業者  
(経営者、従業員)

定員 ▶ 60名(定員になり次第、締め切ります。受講受付開始日以降、お早めにお申し込みください。)

セミナー会場 ▶ 札幌市産業振興センター2階 セミナールームA

受講料 ▶ 無料

受付開始日 ▶ 平成30年11月12日(月)午前9時

申込方法 ▶ 下欄の受講申込書に必要事項をご記入の上、FAXでお申し込みください。また、ホームページ上でオンラインによる申込も受け付けております。

申込先 ▶ 札幌市産業振興センター セミナー係  
(札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1)  
TEL 011-820-3122 FAX 011-820-3220  
お電話でのお申し込みにつきましては、  
平日9:00~17:00となります



ホームページからのお申し込みが便利です。 <http://seminar.sapporosansin.jp>

札幌市産業振興センター 行 **FAX 011-820-3220** 申込日 平成 年 月 日

## 平成31年 1/22 「台湾食品市場の最新事情について」 受講申込書

企業名	フリガナ	TEL			
		FAX			
業種		資本金	万円	従業員数	名
住所	〒	担当者			
		メールアドレス			
参加人数	受講者名		性別	年齢	
名	フリガナ	男・女		歳	
	フリガナ	男・女		歳	
	フリガナ	男・女		歳	
メールマガジン	希望する・希望しない	連絡方法	受講申込確定後、受講のご案内を送付します。ご希望の連絡手段をご指定ください。	→	メール・FAX・郵送

※本申込書でお送りいただきます情報(個人情報を含む)は、お申込セミナーの実施・運営、および関連するセミナー等についての情報をお知らせするために利用いたします。