

# 魚介製品の常温化セミナー

## 冷凍・冷蔵食品を常温化しませんか？

冷蔵7日の練り製品も 冷蔵10日の味噌漬も  
冷凍30日の干物も 常温化して賞味期限が伸ばせます  
しかも 保存のための添加物も必要ありません！

レトルト加工ではない新たな製法です。  
なぜ日持ちするのか？ 設備投資は必要なのか？  
保存料を使わずに腐敗しないのか？  
皆さんの疑問をセミナーで解決します！

**日時** 2024.3.1 (金) 11:00~12:30  
**会場** 高知市卸売市場 管理棟2階 会議室  
**参加費** 無料  
**定員** 30名  
**アクセス** 高知市弘化台12番12号

講師 海商テクノロジーズ株式会社

取締役副社長 安河内 真一

事前に特許内容の資料をご覧になれる場合は

ホームページ：<https://www.kyshowtech.jp>

スマートフォン・タブレット端末からは右記のQRコードをご利用ください。



お申込みはこちら

メールでのお申し込みは  
[y-hiyomori@kochi-bank.co.jp](mailto:y-hiyomori@kochi-bank.co.jp) までお送りください。

会社名 \_\_\_\_\_ お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_ メールアドレス \_\_\_\_\_

運営：株式会社地域商社こうち

お問合せ先：マーケティング事業部 比与森 088-871-1184