



写真提供：不二製油（株）

食品製造、飲食、宿泊などの事業者のみなさまへ

# 食の多様化への対応セミナー

【オンラインセミナー】  
参加無料

令和5年3月1日(水) 14:00~15:30

個人の信条や疾病などによる食の制限に加え、世界的な環境問題・食料問題への関心の高まりによる、さらなる食の多様化を見据え、植物性食品の消費者のニーズの動向や製品についてお伝えします。

※植物性食品とは

大豆や麦などの植物素材を原料に動物性食品（ハンバーガーのパティやナゲットなどの肉製品、チーズやバターなどの乳製品、ツナといった魚介製品など）の風味や食感を再現した食品

## 内容

「食の多様化における植物性食品の消費者ニーズの動向と大豆ミートや豆乳チーズなどの製品について」

※ 京都市観光MICE推進室からの情報提供もごさいます。

## 講師

米元博子 氏

不二製油株式会社 開発統括部門  
市場ソリューション第二開発部 調理・加工食品課

## 配信

オンライン会議アプリ「Zoom」

## 申込

参加申し込みはこちらの申込フォームからお願いします。

[https://zoom.us/webinar/register/WN\\_BfGC3wi9SC2NIVum37wJPA](https://zoom.us/webinar/register/WN_BfGC3wi9SC2NIVum37wJPA)

＜申込期限（要事前申込）＞

令和5年2月28日（火）



＜主催＞ 京都府・京都市

＜問合せ先＞ 京都府農林水産部農政課

TEL 075-414-5654 FAX 075-432-6866 E-mail nosei@pref.kyoto.lg.jp