

魚介製品の常温化セミナー

冷蔵・冷凍食品を常温化しませんか？

現在、冷蔵・冷凍で販売している商品を
常温で販売することはできないか？

もう少し賞味期限を伸ばせないか？など

悩みをお持ちの方はぜひ、ご参加ください。

- ・ 保存料を使わず、しかもレトルト加工ではない製造方法
- ・ 高額な設備または追加の設備なしで製造可能

特許の特徴や常温化までの流れをお話しします。

開催詳細

日時	2024.7.12 (金)	15:00~15:30
参加費	無料	
ツール	Zoomミーティング	

お申込み方法

①会社名 ②役職・お名前 ③質問事項を記載の上
メールアドレス info@kyshowtech.jp へお申込みください。

※事前に資料請求をお願いいたします。 [資料請求はこちら](#)

少人数で開催のため、応募多数の場合は先着順にて参加者を
決定後、Zoomの招待URLをお送りさせていただきます。

海商テクノロジーズ株式会社 担当：安河内（ヤスコウチ）