関 係 者 各 位 令和２年10月吉日

主催　　キュー・アンド・シー塾事務局　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表　梅津淳一

◆キュー・アンド・シー塾　Web無料セミナー開催のご案内◆

その商品、どれくらい日持ちしますか。

日持ちを伸ばすコツを伝授します

謹啓　時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

一言に「食品を日持ちさせる」といっても、いろいろなお悩みがあると思います。例えば、風味が悪くなり美味しくなくなる、色が悪くなる、硬くなる、細菌が多くなってしまう、冷凍で菌は増えませんが、解凍するとすぐダメになってしまう・・・など。どうしたらよいか？　頭を悩ませてはいませんか？

この度、弊社では、日持ち向上に関するセミナーを開催させていただきます。消費・賞味期限までに、細菌数は大丈夫ですか？食中毒を起こす菌が増えない状況ですか？ 今回のセミナーでは、微生物のコントロールによる商品の日持ち向上についてのポイントを説明させていただきます。お惣菜・お弁当・パン、洋生菓子・和菓子、冷凍食品の製造業者様におススメです。

なお、ZOOMでの開催とさせていただきますので、その都度、チャットでのご質問をお受けいたします。お受けしたご質問につきましては、配信中やセミナー後に回答させていただきます。なお、当日ご参加できない方には、後日、弊社YouTubeサイトにて閲覧できるURLを配信いたしますので、まずはお申し込みください。

お忙しい中、誠に恐縮ですが、皆様のご参加を心よりお待ち申しあげております。

謹白

記

１．日時 **令和２年10月28日(水)　15：00～15：45**

２．場所 ZOOMにて開催

 （お申し込みいただいた後、ミーティングIDやパスワードをご連絡いたします）

３．募集人数　　30名

（対象者：　惣菜・弁当製造、菓子製造、冷凍食品工場関係の方々）

４．申込期限 令和２年10月27日（火）

５．受講料 **無料**

６．連絡先 株式会社 キュー・アンド・シー　　担当：トータルサポートグループ

札幌市豊平区月寒東２条16丁目１－７　TEL(011)850-2530 FAX(011)850-2535

|  |  |
| --- | --- |
| 開場・受付開始 | 14：55～ |
| 講義開始 | 15：00～ |
| その商品どれだけ日持ちしますか？日持ちさせるコツを伝授します。　㈱キュー・アンド・シー　　担当者　　阿部　学 |  |
| 終了の挨拶 | ～15：45 |

**（メール送信先）　株式会社キュー・アンド・シー　宛　haccp@qandc-lab.com**

 キュー・アンド・シー塾　参加申込書

　下記の様式に会社名・住所・電話番号及び参加者氏名等をご記入の上、FAX又はメールにて

　お申し込みください。（申込期限　令和2年10月27日火曜日17:00まで）

■参加申込日　　　　　　　　年　　月　　日

|  |  |
| --- | --- |
| 会社名/団体名 | (ﾌﾘｶﾞﾅ) |
|  |
| 御　　住　　所 | 〒 |
| TEL |  | FAX |  |
| 参 加 者 御 氏 名 | （ﾌﾘｶﾞﾅ） |
|  |
| 所属部署 |  |
| メールアドレス |  |
| 参 加 者 御 氏 名 | （ﾌﾘｶﾞﾅ） |
|  |
| 所属部署 |  |
| メールアドレス |  |
| 質問などございましたら、ご記入願います。 |

※このFAXやメールなどで知り得たお客様情報につきましては、弊社の業務以外では使用いたしません。

◆　お申し込みについて

＊お申し込み企業が多数の場合、人数調整をさせていただく場合がございますので、

　ご了承願います。

◆　ご準備いただきたい環境について

　＊ネットワーク環境があるパソコンなど　Windows10以上を推奨

◆　セミナー会場

　＊お申し込み後、ZOOMのミーティングIDとパスワードを配信させていただきます。

※お願い事項など

　セミナー開催におきまして、パソコンの設定により、うまく接続や機能できなかった場合など、責任を負いかねますので、ご了承ください。後ほど、参加者にはYouTube動画のURLを配信させていただきます。