食品や原材料の価格高騰は、日本だけでなく、世界が直面している大きな問題のひとつです。特に、食品製造や飲食サービスには欠かせない「食用油」の値上げが続いています。昨年以降、大手メーカーは相次いで主要製品の価格改定に踏み切り、実に 6 回もの値上げを行いました。食品の品質や安全を維持しながら、油を効率的に使用していくことが、非常に重要になっています。本ウェビナーでは、食用油脂メーカーの研究員としての経歴も持つ、技術士・中谷明弘氏が「延命術の基本とポイント」を解説します。コスト削減、管理や測定の効率化、HACCP 対応などにお困りの方にとってヒントとなる情報をお伝えします。

株式会社テストー主催 ウェビナー

食用油高騰を乗り切る！フライ油 延命術の基本とポイント

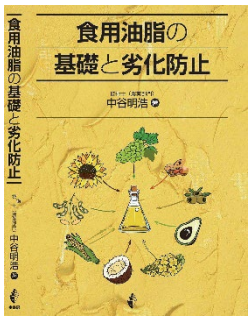
日時： 2022 年 9 月 1 日 15:00～16:30
特別講師： 中谷 明浩（中谷技術士事務所）

対象： 食品関連事業にお勤めの方（食品メーカー、飲食店、スーパーマーケット等）
※ 測定器をはじめとする機械・設備の販売会社の方はご遠慮ください。

お申込み方法： ウェブサイトの専用ページより、必要事項をご記入の上、お申し込みください。

お申込みいただいた方にはウェビナー参加リンクをメールでお送りいたします。

中谷 明浩



技術士（農業部門・食品分野）
中谷技術士事務所代表。食用油脂メーカーで 25 年、技術・知財畑を歩んだ後、食用油脂とその関連技術の技術支援を国内外で展開する技術士事務所を設立。油の技術アドバイザーとして数々の技術課題を解決に導く。食品化学新聞「食品技術士リレーシリーズ」ベースライターで「調理現場のフライ油適正管理技術」（2019.3.21 掲載）、「特許情報を食品やビジネスに活用しよう」（2019.9.21 掲載）など多数執筆。著書に『食用油脂の基礎と劣化防止』（幸書房 2020 年刊行）がある。
WEB： https://nakatani-peoffice.com/

株式会社テストー

ドイツにグローバル本社を持つ測定器メーカー「Testo（テストー）」の日本法人として 1987 年に設立。横浜に本社、営業拠点、サービスセンターを設け、テストー製品の国内販売、校正試験および校正証明書の発行、修理、メンテナンス、マッピングサービスを行う。食品業界向けには、食用油テスター、温度計、pH 計、環境データロガー、HACCP ソリューションシステム等、幅広いラインアップを取り揃えている。
写真： 食用油テスター testo 270

お問い合わせ先

株式会社テストー マーケティング部
〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-2-15 パレアナビル 7F
TEL： 045-476-2544（代表） EMAIL： info@testo.co.jp
WEB： www.testo.com