

令和7年11月5日

会 員 各 位

一般社団法人 日本食肉加工協会
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号
Tel 03-3444-1772、Fax 03-3441-8287

令和7年度 初級食肉加工技術講習会の開催について

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

本講習会は、食肉製品の基礎的な知識と製造技術の習得を目的として毎年開催しており、本年度もオンライン講習（座学）と対面講習（製造実習を含む）の2部構成で実施致します。

前半のオンライン講習は食肉、食肉製品の基礎となる食肉の科学、食品添加物、安全性に係る法令、衛生管理等幅広い知識を習得すること、後半の対面講習は食肉製品の製造に係る理論、製法について習得するとともに、実習を通して、習得した知識を食肉製品の製造工程全体の中で確認していただくことを目的としています。また本年度から製造実習施設を日本獣医生命科学大学に変更し、従来のハム、ソーセージ、ベーコン等の製造に加え、プレスハムの製造も体験していただきます。

なお、今回から実習施設の変更、近年の原料資材価格等高騰などに伴い、受講料を改定せざるを得ないことになりましたので、ご理解のほどよろしくお願い致します。

以上のことを踏まえ、受講を希望される方は下記実施要領にて（一社）日本食肉加工協会宛にお申込み下さい。開催案内は各工場には送付致しておりませんので、関係者の皆様へお知らせいただきますようお願い申し上げます。また、参加人数が所定の人数に達しない場合（20名未満）は開催を中止させていただきますことを申し添えます。

敬具

記

【実施要領及び注意事項】

1. **日程及びプログラム**：詳細は別紙チラシをご参照下さい。
2. **受講料**：会 員 74,800円、会員外 112,200円

*テキスト代、消費税を含む。

3. お申込みの流れ及びお支払い方法：

- (1) 別添の受講申込書に必要事項を記入の上、メール「nikukyoukail@nikukakou.or.jp」宛に申込期限：令和8年1月14日(水)までにお申込み下さい。受領後、参加者のメールアドレスに受付確認メールをお送り致します。
- (2) 受講料のお支払いについては、令和8年1月に請求書を送付致しますので、記載の口座にお振込み下さい。なお、受講料入金後のキャンセルにつきましては、協会がやむを得ないと認めた場合を除いて、受講料の返還はご対応致しかねますのでご了承ください。
- (3) 講習会への事前登録及びライブ配信URLをメールにて2月9日(月)頃に、ご連絡

(4)テキストは2月2日(月)頃の発送を予定しております。

5. 講習にかかる注意事項

(1) 受講に必要な視聴環境：視聴用のパソコン等を準備して下さい。なおカメラ、マイクは必要に応じ質疑応答時に使用致します。必須ではありません。

【対面講習】会場：日本獣医生命科学大学 講義室及びE棟621実習室

【講習会場の案内図】

【アクセス】 JR中央線「武蔵境」駅南口より徒歩2分



〔路線図〕

