

令和8年 10 月7日(水)

香川県食品産業協議会事務局

(香川県庁 農政課内) 担当:六車・内田

TEL(087)832-3395 (内線 3724)

E-mail : wd8302@pref.kagawa.lg.jp

令和8年度「おいしい香川県産ブランド農畜水産物を味わうセミナー」の参加者を募集します！

香川県食品産業協議会（会長：香川政明）では、香川県産ブランド農畜水産物の生産者等との連携を図り、県産商品・メニューの開発を推進するため、「**おいしい香川県産ブランド農畜水産物を味わうセミナー**」を開催いたします。

本セミナーでは、**3つの県産ブランド農畜水産物（おいでまい、はちみつ、オリーブマダイ）に関する生産状況、特徴など聞きながら、試食メニューを味わっていただきます。**

この度、県内食品事業者の参加を募集しますので、ふるってご参加ください。

1 日 時：令和8年11月5日（木）14:00～16:00

2 会 場：高松国際ホテル2階 玉藻の間（高松市木太町2 1 9 1ー1）

3 募集対象者：香川県内の食品事業者

※香川県食品産業協議会会員以外の事業者の参加も可能（会員以外の方は先着20名）

※参加費：無料（事前申込みが必要です）

4 セミナーの概要

（1）県産ブランド農畜水産物の紹介・試食

（農産物）おいでまい

ほのかな香りがあり、色艶やハリ、粒ぞろいの良い外觀。しっかりとした食べ応えがあり、冷めてもダメになりにくく、粒々感の引き立つ美味しいお米。

（畜産物）はちみつ

瀬戸内の温暖な気候より、様々なはちみつが採れますが、今回は全国的にも希少な枇杷（びわ）蜜をご提供。色は淡い黄金色で、枇杷の花の芳醇な香りが華やかなはちみつです。

（水産物）オリーブマダイ

オリーブの葉の粉末配合の餌で育てられた、県オリジナルのブランド魚。通常のマダイと比べてコラーゲン含量が約1.4倍。身の歯切れが良く、時間が経っても（貯蔵後も）その食感が長続きします。

（2）意見交換

5 申込み方法：

右の香川県電子申請・届出システム申込フォーム（二次元コード）、又は、裏面参加申込書に必要事項を記入のうえFAXによりお申込み下さい。



締切：令和8年10月28日（水）

6 主 催：香川県食品産業協議会



昨年度は、キウイフルーツ（香緑・さぬきキウイっこ®）、オリーブ（せとみどり）、オリーブ地鶏を紹介し、試食いただきました。

令和8年度 おいしい香川県産ブランド農畜水産物を味わうセミナー 参加申込

参加者	法人名	役職	氏 名
TEL			FAX
窓口担当者		e-mail	
備 考	特に講師に詳しく聞きたい事項があれば、御記入ください。		

※ 参加者欄が不足する場合は、用紙をコピーして使用するなど適宜追加してください。

香川県電子申請・届出システム
申込フォーム



送信先：香川県食品産業協議会事務局（香川県庁 農政課 内田あて）
FAX ：087-806-0202 E-mail：wd8302@pref.kagawa.lg.jp