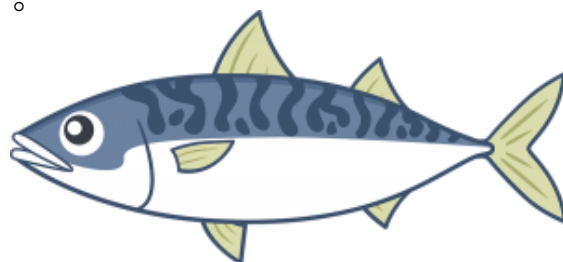


青森県中小企業家同友会 「八戸支部“食”委員会」勉強会のご案内

今回の活動は、武輪水産さんの工場見学へ伺います。

八戸の水産業をけん引する代表的な会社であり、普段から私達八戸人の食卓に、そして全国に八戸の美味しい食材を提供されています。そんな素晴らしい商品はどのように生まれ加工されているのでしょうか？



武輪水産工場は、しめさば製造工場としては国内で唯一の対米輸出水産食品加工施設として厚労省によって認可された工場です。認可にあたり一般的衛生管理に加え、HACCPに基づく衛生管理基準に定める自主衛生管理を実施することがその条件となります。そのような世界基準の工場を見学できることは、私たちの今後の経営にもお役に立てることができると思い企画しました。なかなか行けるチャンスは無いので是非皆さまご参加ください。

**日時：2018年2月17日（土） 9:45 集合 13:00 解散**

**10:00～11:00 【工場見学】（時間厳守）**

**武輪水産株式会社本社（集合場所）**

（八戸市大字鮫町字下手代森 32-1 TEL: 0178-33-0121）

**11:30～13:00 【昼食】**

**だし&カフェ 禅**

（青森県 八戸市 新湊 1-21-16 TEL: 0178-38-9419）



**参加費：工場見学は無料 昼食800円～1000円**

**FAX お申込み用紙 FAX017 (752) 0170**

会社名	お名前	
八戸支部食委員会 2/17（土）に	・出席します	・欠席します
昼食を右の3種より 1つお選びください	①炙り平目だし茶漬	②漬け鯖だし茶漬 ③いちご煮茶漬