

世界の食トレンド最前線から



Webセミナー  
参加費  
無料

# Afterコロナで 求められる “くるみ”を活用した惣菜の魅力

●日時 / **2021年 8月26日(木) 14:00~15:10**

●お申込み期間 / 2021年 7月26日~セミナー終了まで

●対象 / SM・CVS・惣菜専門店の惣菜部門担当様、惣菜メーカー様

●定員 / 先着 300名

●主催 / カリフォルニア くるみ協会



●協力 / 中央化学株式会社 ●後援 / 一般社団法人日本惣菜協会、米国農産物貿易事務所

## セミナー概要 & 講師

カリフォルニア くるみ協会本部  
食品開発・マーケティング担当 : Keith Seiz

- 講演タイトル「米国の食トレンドとくるみ」
- 講演内容 / カリフォルニア くるみ協会本部を代表してSeizより、米国の最新食トレンドについて解説。米国の最新トレンドにおける、くるみの機能性や付加価値を紹介します。



カリフォルニア くるみ協会本部  
食品開発・マーケティング担当  
Keith Seiz  
Brightly Creative 共同創設者。ペーカリー専門記者を経て、20年に渡り、食品・飲料メーカーのマーケティング業務、市場開拓支援に関わる。現在は、カリフォルニア くるみ協会本部の食品開発・マーケティング業務を担当する。

惣菜マーケティング専門家 : 道畑 富美 氏

- 講演タイトル  
「After コロナで求められる惣菜、注目のくるみ惣菜メニュー 12品」
- 講演内容 / Afterコロナで求められる惣菜トレンドを解説。さらに付加価値を高めることのできる注目のくるみ惣菜を、①日本の伝統食 ②プラントベース ③高たんぱく・低糖質の3テーマで紹介いたします。



Foodbiz-net.com代表 道畑 富美  
1987年京都大学農学部大学院修士課程終了後、外食企業を経て、外食・中食の業態開発・メニュー開発、また国内外の食品や農産物の業務分野へのマーケティングなどに関わる。一般社団法人日本惣菜協会 ホームミールマイスター資格審査委員会委員。母校をはじめ大学での講義、講演も多数。

●お問合せ : カリフォルニア くるみ協会  
TEL : 03-3221-6410  
Email : info@kurumi-jp.org

●お申込み先  
<https://nissyoku.gigacast.tv/Live/Site/kv07dV>

