

# 冷凍と解凍

～ 最先端技術で広がる食の可能性とポイント ～

受講料  
無料

県内企業  
優先

先着順

松江会場 ▶ 定員20名

2026年

6月30日 火 13:30～16:30  
(受付13:00～)

会場

ホシザキ中国株式会社松江営業所  
(松江市嫁島町15-14)

浜田会場 ▶ 定員20名

2026年

7月2日 木 13:30～16:30  
(受付13:00～)

会場

浜田技術センター  
(浜田市下府388-3)

※ 両日同じ内容で実施します

## 対象者

県内中小食品製造業者・食品関連業者

講師



かさい みずほ

笠井 瑞穂 氏

ホシザキ中国株式会社  
営業企画推進部販売促進課  
コンサル係

【経歴】

管理栄養士。2014年ホシザキ中国株式会社に入社。飲食店・病院福祉施設・食品製造・加工施設など幅広い現場に対し、作業効率化や衛生管理の改善を支援。ホシザキが持つ冷凍技術を生かし、冷凍加工及び高品質な解凍技術に関するセミナー活動にも従事している。

## 講座内容

- 食品製造における凍結・解凍  
冷凍の基礎
- 品質保持と賞味期限  
素材による得意・不得意
- 冷凍技術と解凍技術  
凍結による食材の変化と最新の解凍技術
- 冷凍品開発、冷凍流通する際の注意点  
前処理方法と添加物の利用
- 今後の動向  
冷凍食品市場の動向

※ 本セミナーの実習ではマイクロ波を使用します。ペースメーカーをご使用の方は事前に事務局までお知らせ下さい。

6/30松江会場用  
申込フォーム

《申込締切》2026年6月24日(水)17:00

7/2浜田会場用  
申込フォーム



※裏面の申込書に必要事項をご記載の上、E-mailまたはFAXでもお申込みいただけます。  
※申込を受け付けた方には、申込連絡者様にメールにて受講通知書をお送りいたします。  
※お申込みの際は、裏面もしくは申込フォームに記載の【注記】を必ずご確認ください。

<https://www.joho-shimane.or.jp/purpose/human/11711>



