
一般社団法人兵庫県食品産業協会メールマガジン 令和7年6月19日（第566号）

今回のメールマガジンは「姫路商工会議所によるセミナーのご案内」についてです。
なお、当協会ホームページでは過去のメールマガジンも掲載しています。

<https://www.h-syokusan.com/>

.....

（このメールは、兵庫県食品産業協会の企業会員 団体会員の皆様、関係者の皆様にBCCで配信しております。）

団体の個別会員への配信、複数の配信先の希望、配信先の変更又は配信停止をご希望される場合は、食品産業協会事務局までご連絡ください。）

「セミナーのご案内」について

今回は日ごろお世話になっている姫路商工会議所様主催のセミナーのご案内です。

「サーキュラーエコノミー実践者に学ぶビジネスモデル構築やポイント」をテーマに具体的な事例を通して新たなビジネス展開へのヒントが提供されます。

以下にご案内を転記します。別添チラシ等を参考に直接申し込みをお願いします。

（以下、姫路商工会議所のご案内）

サーキュラーエコノミー実践者に学ぶビジネスモデル構築やポイント

本セミナーでは、サーキュラーエコノミー（循環経済）のビジネス事例として、昆虫を利用して食品残さを処理することで、環境問題の解決と新たな収益源の創出を両立させるユニークなビジネスモデルを展開しているスタートアップ企業の成功事例を紹介し、合わせて、地元中小事業者による取り組み事例も紹介します。具体的な事例を通じて、新たなビジネス展開の可能性を示し事業環境の変化に対応するためのヒントを提供します。地元企業がサーキュラーエコノミーの考え方を理解し、新たなビジネス機会を創出する方法を探ります。

■日時

2025年7月11日（金）14:00～16:00

■場所

姫路商工会議所 本館5階501ホール（姫路市下寺町43）

■内容

◆「カブトムシによる循環型社会の実現」

株式会社TOMUSHI 代表取締役社長 石田 陽佑 氏

◆「お肉屋初心者のサーキュラービジネスの見つけ方」

有限会社大浦フーズ 代表取締役社長 大浦 智史 氏

■詳細

https://www.himeji-cci.or.jp/seminars_events/25071101.html

兵庫県食品産業協会事務局からお知らせ

◎ 兵庫県食品産業協会では、「食品企業安全 安心相談室」を設け、食の安全安心に対する取り組みや従事者の衛生管理、食品表示など食品の安全確保のための品質管理などのお手伝いをしております。お困りの会員様は事務局にご相談ください。

◎ 研修会など会員向け情報がありましたら、会員の皆様におつなぎします。新商品情報や消費者向けイベント等はホームページでご紹介いたします。事務局までご連絡下さい。

◎ 事務局 兵庫県食品産業協会 専務理事兼事務局長 新岡史朗 事務職員 西阿十ゆり

神戸市中央区花隈町12-6 第三大知ビル 2階

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

ホームページ h-syokusan.com

<https://www.h-syokusan.com/>
