

外食産業における原料原産地表示学習会**外食でも知りたい！
メニューのなかの素材の出どころ**

季節が変わるたびレストランやファーストフードもいろいろ工夫を凝らしたメニューが登場します。味も気になりますが、材料がどこでとれた物かも気になりませんか。平成17年7月28日に「外食産業における原料原産地ガイドライン」が農林水産省より示されましたが、事業者はどのように取り組んできているのでしょうか。ガイドラインのとらえかたと実践報告もうかがい、外食産業の原料原産地表示について考えてみましょう。

平成18年3月4日 土曜日 午後1時半～4時**虎ノ門パストラル 本館8階「しらかば」****参加費無料****講演**

「外食産業における原料原産地ガイドラインについて」

大妻女子大学 社会情報学部 社会生活情報学専攻助教授

外食産業における原料原産地ガイドライン検討委員 姉齒 暁(あき)さん

実践報告

○ファミリーレストランチェーン ロイヤルホストにおける

原産地表示の取り組みについて

ロイヤルホールディングス株式会社 梅谷 羊次さん

○ハンバーガーチェーン モスバーガーにおける

原産地表示の取り組みについて

株式会社モスフードサービス 堀田 富雄さん

質疑応答・意見交換**お問い合わせ****全国消費者団体連絡会**

担当：菅

TEL：03-5216-6024

FAX：03-5216-6036

（ 外食産業における原料原産地表示学習会 ）

外食でも知りたい！メニューのなかの素材の出どころ

3月4日(土) 13:30～16:00 虎ノ門パストラル 本館8階「しらかば」

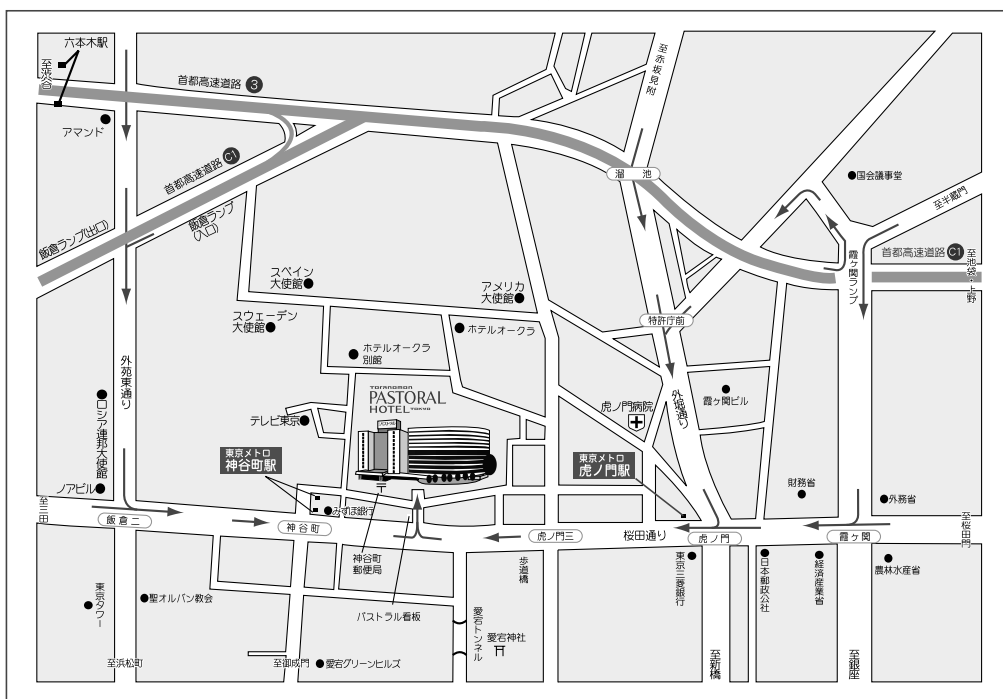
<参加申し込み用紙>

締め切り 3月2日(木)

お名前	所属	連絡先

*準備の都合上、事前にお申し込みください。多くの方のご参加をお待ちしています。

虎ノ門パストラル 〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-1-1 TEL. 03-3432-7261(代)



東京メトロ 日比谷線 神谷町駅 4b出口より徒歩2分
 銀座線 虎ノ門駅 2番出口より徒歩8分