

## プロフィール

平成23年5月15日現在

氏名	内藤 善次郎 (ないとう ぜんじろう)
出身・生年月日	愛知県 昭和21年12月20日生 (63歳)
役職・ 所在地等	株式会社キースタッフ 商品開発アドバイザー 〒104-0061 東京都中央区銀座1-23-10-304 Tel 03-6228-6102 Fax 03-6228-6103
資格等	栄養士 衛生管理者
業務内容	1. 加工食品の新製品開発支援業務 2. 加工食品の研究開発支援業務 3. 食品の官能検査支援業務 4. お客様相談に関するアドバイス
主な職歴・ 経歴	昭和41年3月 東京栄養食糧学校卒業 昭和41年4月 クノール食品株式会社入社 研究室へ配属 スープ・ソース類の開発・改良 銀座日航ホテル、東京航空食品(株)に料理研修の為、 各1年間国内留学 スイスクノール社、ドイツクノール社にスープ、ソース のレシピ技術の研修 昭和64年7月 クノール食品株式会社退社 昭和64年10月 カルピス食品工業株式会社入社 研究所へ配属 電子レンジ食品の開発、ホーム社へ 技術研修、牛肉のつまみの開発、チルド飲料・低アルコール 飲料の開発、飲料の官能検査方法の確立 平成12年4月 開発事業部に配属 業務用商品の商品企画開発を担当 平成14年4月 広域営業部に配属 業務用商品の営業及びテクニカル サービスを担当 平成16年9月 お客様相談室に配属 平成20年6月 カルピス株式会社を退社 平成20年8月 株式会社キースタッフ商品開発アドバイザーとして活動 平成20年9月 農商工等連携対策支援事業「愛媛県内子町」トマト加工品開 発技術指導 平成21年 農商工等連携対策支援事業「愛媛県松山市」特産品開発 (伊予柑サイダー、柑橘ペースト、柑橘ソース、鶏の柑橘ソース)

	<p>煮、柑橘パウダー)</p> <p>平成21年 農商工等連携対策支援事業「群馬県榛東町」特産品開発 (ビーフシチュー、ハヤシライス、ポークシチュー、ホワイトソース)</p> <p>平成22年 農商工等連携対策支援事業「長崎県佐世保市」特産品開発 (イリコ米、イリコパウダー、イリコ塩等)</p> <p>農商工等連携対策支援事業「長崎県小値賀島」特産品開発 (アオサクッキー、カンコロ饅頭、小魚のマリネ、イカ・カレー等)</p> <p>農商工等連携対策支援事業「秋田県湖東3町」特産品開発 (トマトだまこ、中華だまこ、炊き込みだまこ、だまこスイーツ等)</p> <p>村おこし事業等地域活性化事業「北海道士幌町」特産品開発 (ビーフシチュー、ホワイトベジタブルシチュー、小豆スープ等)</p> <p>食を核とした地域活性支援事業「北海道士幌町」特産品開発 (テールシチュー、ディアボラソース、きのこ小麦のリゾット、 モツシチュー、牛肉と豆の具だくさんスープ、豆のパウンドケーキ)</p> <p>「青森県深浦町」特産品加工技術指導 (カレーの加工技術指導、イチゴソースの加工技術指導等)</p> <p style="text-align: right;">以上</p>
--	--