

経歴カルテ資料

平成 23 年 5 月 10 日

氏名 高橋征雄 (高橋征雄)
 出身 東京都 昭和 19 年 12 月 6 日生 (66 歳)
 資格等 危険物取扱主任者甲種、作業環境測定士 1 種

主な職歴・経歴

昭和 42 年 3 月	慶応義塾大学工学部応用化学科卒業
昭和 42 年 4 月	日本ピストンリング (株)入社
昭和 43 年 7 月	同社退社
昭和 43 年 7 月	慶応義塾大学工学部応用化学科助手 油化学研究室において食用植物油の劣化防止にかかわる研究に従事。
昭和 47 年 3 月	同大学退職
昭和 47 年 4 月	クノール食品(株)入社 研究部、ケータープラン室、商品開発研究所にて家庭用製品、業務用製品及び外食向け製品 (※) の開発担当及び責任者として関わる。 ※マヨネーズ、ドレッシング、スープ、ソース、レトルト製品、及びロングライフサラダ
平成 3 年 4 月	本社川崎工場品質管理部に配属 品質管理業務責任者として川崎工場製造品 (スープ、マヨネーズ、ドレッシング) の品質管理に関わる。
平成 8 年 7 月	中部クノール食品(株)出向、品質管理部に配属 品質管理業務責任者として中部クノール食品製造品 (マヨネーズ、スープ、レトルト食品及びロングライフサラダ) の品質管理に関わる。
平成 12 年 7 月	本社品質保証部に配属。責任者として本社及び関連会社 (中部クノール食品(株)、東海クノール食品(株)、北海道クノール食品(株)) の品質保証業務に関わる。又、本社の ISO9001 責任者として取得を主導する。
平成 16 年 12 月	クノール食品(株)定年退職。同時にクノール食品(株)社長付アドバイザーを任命され、本社及び関連会社のトラブル改善、ISO9001 の円滑化に関わる。
平成 18 年 3 月	同上、退職
平成 18 年 4 月	(株)キースタッフ入社 現在に至る。 特産品開発支援、開発セミナー講演に関わる。 現在までの主な特産品開発支援

秋田県平鹿中央商工会	「4大鍋汁：いものこ汁、とん汁、酒粕汁、豆乳汁」（レトルト食品）
滋賀県日野町商工会	「日野菜ドレッシング、日野菜マリネ（ホットパック）」
秋田県鹿角商工会	「にくの里ホルモン焼き」（レトルト食品）
鳥取県江府町商工会	「ブルーベリードレッシング、とうきびドレッシング」
群馬県上野村	「きのこ汁、おつきり込み用汁」（レトルト食品） 「木の実クッキー」「舞茸ドレッシング」
青森県深浦町商工会	雪にんじんピューレ、雪にんじんパウダー 雪にんじンドレッシング（プレイン、シェフ）、雪にんじんカレールウ。雪にんじんカレー（レトルト）、雪にんじんゼリー、 ※上記開発した雪にんじンドレッシングプレインをベースに、女性6名が開発指導により9品のドレッシングを別途開発（海ドレ、山ドレ）
新潟県紫雲寺商工会	洋ナシピューレ、洋なし乾燥チップ、ルレク CHEDREDDRESSING、レトルトハヤシ、ルレク CHEZELLY、紫米パックごはん
秋田県大仙商工会	豆腐巻(古代米、ヨモギ、かぼちゃ、酒粕、赤パプリカ)
北海道福島町商工会	レトルト鍋汁：くじら汁、三平汁、かがり び汁、ちゃんこ汁 うにと山菜炊き込みご飯の素（レトルト食品）
群馬県榛東村	赤ワインドレッシング、ねぎドレッシング、 マリネ（フレンチ、中華、イタリアン） 焼肉のタレ
福島県三和町	高原野菜ピューレ（6種）、高原野菜パウダー （3種）、 高原野菜ピューレを使ったドレッシング（6種） 凍み持ち揚げ饅頭、凍みもちふるさと鍋用 汁（レトルト）及び鍋用低温乾燥凍み餅

鳥取県西部東商工会	さくらたまごマヨネーズ、わかめ茎ドレッシング
茨城県那珂市商工会	ひまわり油を使った豆乳ドレッシング、和風玉ねぎドレッシング、にんにく塩ドレッシング、マヨネーズ
宮城県丸森町商工会	柿ドレッシング、サラダ麺つゆドレッシング 黒豆ドレッシング
士幌町商工会	ドレッシング7種(ハスカップ、シーベリー、アロニア、チーズ、小豆、ヨーグルト、トウモロコシ) マリネ(フレンチ)
岡山県商工会連合会	イチゴドレッシング、あたご梨ドレッシング、白桃ドレッシング、ブルーベリードレッシング、ぶどうピオーネドレッシング、ぶどう桃太郎ドレッシング※ ※女性4名による統一ブランド(岡山果実ド)で開発。
長崎県佐世保北商工会	和風玉ねぎドレッシング、いりことお茶のドレッシング、ピリ辛タイプドレッシング
長崎県小値賀町商工会	あおさドレッシング、わかめドレッシング、ピーナッツドレッシング、中華ゴマドレッシング

その他 個別開発・商品化も多数指導。

主な開発セミナー

「おいしく安全安心な食品づくりのための商品開発の進め方」

「加工品開発から販売までの技術的な対策」「消費者の信頼を得るための特産品の品質管理と品質保証」

「やさしい商品開発手順」等のテーマで実施。

又ドレッシング等の実習を伴った実習セミナーも多数実施。