

地域の特性を最大限に生かした エコで魅力的な商品づくり

「ゼロカーボン北海道に寄与」し、「“北海道の食”としての魅力」を有する道産食品を表彰する「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2026」で大賞を受賞した企業が、十勝地域の環境や条件を生かし、“逆転の発想”で真冬に北海道から出荷する極上マンゴーを作り上げた取組みを紹介します。

令和8年 9月 29日(火) 14:00～15:10

- ・参加費：無料（事前申し込み制）
- ・定 員：80名（オンライン）

＜プログラム＞

14:05～15:05 講 演
講 師：株式会社ノラワークスジャパン
代表取締役 中川 裕之 氏

＜略歴＞

十勝南部の広尾町出身。
十勝港で貸倉庫業やレストラン事業などを営む傍ら、2010年から真冬に収穫するマンゴーの栽培に取り組む。
温泉熱や雪氷冷熱などの自然エネルギーを活用して栽培される「白銀の太陽」は、クリスマスや年末年始の贈答用に人気が高まっている。



お申込み方法（※切：9月28日（月））
QRコードまたは下記URLからお申込みください
https://zoom.us/meeting/register/a44YZ_zSRKiurmAPZDc3ag



【お問い合わせ先】

一般社団法人北海道食品産業協議会 藤島 TEL: 011-241-6447

主催：北海道経済部食関連産業局食産業振興課 運営：一般社団法人北海道食品産業協議会

本事業は「電源立地地域対策交付金事業」により実施しています。