

「食」と「健康」ラボ研究会 第14回シンポジウム 開催概要

主催：長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会
「食」と「健康」ラボ研究会
共催：からだに優しい食品づくり研究会

長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会では、平成30年8月に「食」と「健康」ラボ研究会を設立し、産学官連携による「からだに優しい食品」の新たな商品開発に取り組んでいます。今回は、ファウンダーからみた食品業界並びに米と麹菌から作る次世代タンパク質について講演会を開催しますので、多数の皆様方のご参加をお待ちしております。

日時 令和7年**2月12日**(水) 13:40～17:00 (交流会 17:10～18:40)

会場 長野市ものづくり支援センター5階 産学行交流室
(信州大学工学部キャンパス内 長野市若里 4-17-1)

参加費 無料 (定員 50名程度)

<プログラム>

1. 開会 13:40

2. 講演1 13:50～15:20

演題：「現場主義の「トヨタ」のホテルで、現場に全くいなかった、たった一つの理由
～マーケティングやブランディングよりも大切なこと～

講師：株式会社Minaera 代表取締役 馬淵 博臣 氏

内容：たった一つの理由は、まさに「N1分析」です。現場の運営は現場に任せて、お客様の元に赴き、徹底的に「顧客の声」を聞く。マーケティングの手段や手法に偏りがちになると、お客様が「不在」になってしまいます。顧客が、商品を「なぜ買っているのか」「誰に」「何を」提供すればいいのか。この「顧客理解」の積み重ねは、商品開発や新規事業の創出（起業案件）にも活かされる、生きたデータベースにもなります。

講演2 15:30～17:00

演題：「お米と麹菌から作る次世代タンパク質（マイコプロテイン）について」

講師：Green Earth Insutitute株式会社 代表取締役兼CEO 伊原 智人 氏

内容：バイオものづくりベンチャー企業のGreen Earth Institute (GEI) から、GEIの事業や技術を紹介した後、「お米と麹菌から作る次世代タンパク質」の事業化に向けた取り組みを紹介します。

4. 閉会 17:00

閉会后 [交流会] 17:10～18:40

会場：信州大学工学部 生協食堂

※交流会参加の場合は会費：3,000円

<申込先等>

※ 申し込みの締め切りは、令和7年2月5日(水)までです。

一般社団法人長野県食品工業協会 「からだに優しい食品づくり研究会」 (担当) 蟻川、土屋

TEL 026-229-6775 FAX 026-229-6774

E-mail shokuhin@ngn.janis.or.jp