



しあわせ信州

長野県（産業労働部）プレスリリース 令和6年（2024年）6月21日

第1回フードテック分科会を 6月25日(火)に開催し、代替肉の開発を検討します。

からだに優しい食品づくり研究会と長野県は、フードテック*を活用した新たな代替肉の開発を検討する「第1回フードテック分科会」を開催します。分科会は今年度4回開催の予定で、県内食品企業の製造過程で発生する残さの有効活用に向けた検討を行います。

日 時

令和6年6月25日(火) 13時30分～17時00分

場 所

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 テイスティング棟
長野県長野市栗田西番場 205-1

内 容

時間	内容等
13:30 ～14:30	フードテック分科会の発足について ・メンバー紹介及び今後の活動について
14:30 ～15:30	代替肉の試食及び検討 ・キューピー(株)「大豆ミートミックス」 ・大塚食品(株)「大豆ミートビーフカレータイプ」 ・伊藤ハム(株)「まるでお肉!大豆ミートシリーズ」 ・マルコメ(株)「ダイズラボシリーズ」 等
15:30 ～17:00	セミナー 「代替食開発の現状、市場規模、海外の動向、今後の展望について」 (株)味香り戦略研究所 代表取締役社長 小柳 道啓 氏

主 催

からだに優しい食品づくり研究会、長野県

※ フードテック：「Food（食べもの）」と「Technology（技術）」を組み合わせた造語で、先端技術等を活用して、食の持つ可能性を広げていくこと



確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン3.0
～大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために～

[長野県総合5か年計画推進中]

(問合せ先)

担 当 からだに優しい食品づくり研究会
(長野県食品工業協会内)
事務局 蟻川、小林
電 話 026-229-6775
電子メール shokuhin@ngn.janis.or.jp

(問合せ先)

担 当 産業技術課 地酒・食品振興係
中谷、小田切
電 話 026-235-7126 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2942
電子メール shokuhin@pref.nagano.lg.jp