



しあわせ信州



長野県産業振興機構
NICE

長野県（産業労働部）プレスリリース 令和6年（2024年）11月11日

令和6年度「第2回信州発酵フードテック研究会」 を11月21日（木）に開催します

発酵食品製造業が有する発酵技術の活用や異分野技術との融合により、消費者や社会ニーズに対応した新たな価値を持つ商品等の開発を目指し、研究会を開催します。今回の研究会では講演会を用意しました。内容は発酵食品製造時に発生する汚染微生物対策などの研究開発と、発酵豆乳商品の製品化及び販路開拓です。多くの方のご参加をお待ちしております。

日 時 令和6年11月21日（木） 13時15分～16時40分

場 所 長野県工業技術総合センター材料技術部門 4F 視聴覚室
（長野市若里1-18-1）

内 容 講演①（13:25～14:45）
「発酵食品の機能性成分および汚染菌の防除について」
高崎健康福祉大学 農学部 生物生産学科 講師 辻 聡 氏
講演②（15:00～16:10）
「信州の自然と伝統が創り出した発酵豆乳食品」
マルサンアイ株式会社 開発統括部 研究室 室長 菅原 誠 氏

参加費 無料

申込方法 11月19日（火）までに、下の二次元コードから申込フォーム又は、
（公財）長野県産業振興機構へメール又はファックスで申込みをしてください。

※詳細については、別添開催案内及び機構ホームページをご覧ください。
<https://www.nice-o.or.jp/info/info-57832/>

その他 本研究会は今年度2回の開催を予定しており、
今回が今年度の2回目となります。

主 催 長野県、公益財団法人長野県産業振興機構



こどもまんなか

みんなでつくろう！こども・子育てに優しい信州



（問合せ先）

担 当 （公財）長野県産業振興機構
次世代産業部 大澤、水内
電 話 026-217-1634
電子メール shinsangyo@nice-o.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
電子メール shokuhin@pref.nagano.lg.jp