



長野県産業振興機構

NICE

参加無料

会場40名

令和6年度「第1回信州発酵フードテック研究会」 開催案内

食品製造業においては、食に関連する健康、環境、食糧安全保障、多様化等の社会課題や消費者ニーズへの対応とともに、地場食品産業の持続的発展が求められています。そのため、長野県の発酵食品産業が培ってきた発酵技術の活用・発展や他の技術融合によって、技術開発や新たな価値を持つ商品等を創出し、時代の潮流に則した食品産業の促進、構築を目的に研究会活動を行っています。

今回は、地域の自然環境から有用な発酵微生物を分離し、高品質かつ独自性のある地域ブランド食品や地域活性化に寄与する商品開発に関するご講演を山梨大学ワイン科学研究センターの柳田藤寿先生にご講演をいただきます。また、長野県特産の無塩乳酸発酵漬物「すんき」の漬液を活用した商品開発についての会員発表・試食評価会を行います。

多数の皆様方にご参加いただけるようご案内申し上げます。

日時

令和6年(2024年)

7月22日 月 13:30-16:30 (開場13:00)

会場

ホテル信濃路 2F穂高 (長野市中御所岡田131-4)
《リアル開催》

内容

1 講演 (13:40~15:00)

「乳酸菌や酵母を用いた発酵食品の開発について」

山梨大学ワイン科学研究センター 教授 柳田 藤寿 氏

【要旨】本講演では、海洋環境、幻の湖(赤池)、武田神社のお堀の水などから分離した酵母を用いた「ワインや化粧品原料」の研究開発、乳酸菌で大豆などを発酵した「乳酸発酵飲料」や乳酸発酵原料を用いた「グルテンフリーヴィーガンオーツバー」などの商品開発研究について説明します。

2 会員発表及び試食評価会 (15:15~16:00)

(1) 会員発表

「すんきの乳酸菌を活用した新商品並びに機能性表示食品の開発について」

おんたけ有機合同会社 代表社員 松井 淳一 氏

(2) 試食評価会

すんき漬液を活用したサイダー、ゼリー

3 名刺交換会 (飲食は伴いません) (16:10~16:30)

4 交流会 (会費制) (16:40~)

主催:長野県、公益財団法人長野県産業振興機構

後援(予定):経済産業省関東経済産業局

- 定員 : 40名程度
- 参加費 : 無料 (ただし、交流会の参加者のみ、1名6,000円(税込み)を、当日、受付で集めます)
- 申込法 : 令和6年7月16日(火)までにHPの申込フォーム、又はメール or FAXでお申込ください
- お申込、お問合せ先 : 公益財団法人長野県産業振興機構 担当: 水内、大澤
TEL : 026-217-1634 FAX : 026-226-8838 E-mail : shinsangyo@nice-o.or.jp

会場案内 ホテル信濃路



地図: <https://www.hotel-shinanoji.com/access/>

令和6年度「第1回信州発酵フードテック研究会」参加申込書

公益財団法人 長野県産業振興機構 次世代産業部 事務局 あて

E-mail : shinsangyo@nice-o.or.jp F A X : 026-226-8838

「第1回信州発酵フードテック研究会」に参加するにあたり、下記事項に同意し申し込みます。

事業所名			所在地	〒
T E L			F A X	
参加者	氏名		所属・役職名	
	E-mail		交流会(会費制)への参加	参加／不参加
参加者	氏名		所属・役職名	
	E-mail		交流会(会費制)への参加	参加／不参加

(注1) 本申込書にご記入いただいた個人情報は、令和6年度「信州発酵フードテック研究会」の登録情報として利用し、他の用途には使用しません。

(注2) 記載いただきました住所やメールアドレスなどに、主催者から各種の案内(研究会・セミナー・発表会など)をお送りしてよろしいでしょうか。(チェック願います。□希望する。□希望しない。)

(注3) 受講票は発行しませんので、お申込み後は事務局から特段連絡がない限り、当日会場にお越しください。

公益財団法人 長野県産業振興機構 次世代産業部

〒380-0928 長野県長野市若里1-18-1 長野県工業技術総合センター3階
TEL: 026-217-1634 FAX: 026-226-8838 E-Mail: shinsangyo@nice-o.or.jp



長野県産業振興機構
NICE