



長野県産業振興機構

NICE

参加無料

会場30名

## 令和6年度「第2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、納豆などの発酵食品中に含まれる機能性ペプチドや、みりん製造の副産物であるみりん粕に含まれる機能性タンパク質、及び醤油等の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について、高崎健康福祉大学の辻聡先生にご講演をいただきます。

また、企業からの講演として、マルサンアイ株式会社の菅原誠様から、発酵豆乳商品がどのように製品化されて(ご苦労された点などを含めて)、全国(一部海外)に市場を拡大したか等について、他の商品の研究開発・商品化を含め、ご講演をいただきます。

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)

11月21日 木 13:15-16:40 (開場12:45)

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  
《リアル開催》 長野市若里1-18-1

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

16:20~16:40

名刺交換会 (飲食は伴いません)

主催:長野県、公益財団法人長野県産業振興機構

- 定員 : 30名程度
- 参加費 : 無料 (名刺交換会は、飲食を伴いません。)
- 申込方法 : 令和6年11月19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](mailto:shinsangyo@nice-o.or.jp)

会場案内  
長野県工業技術総合センター  
材料技術部門



地図 : <https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/access.html#anc1>

## 令和6年度 「第2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](mailto:shinsangyo@nice-o.or.jp) F A X : 026-226-8838

「第2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。

<b>事業所名</b>		<b>所在地</b>	
<b>T E L</b>		<b>F A X</b>	
<b>参加者</b>	<b>氏名</b>	<b>所属・役職名</b>	
	<b>E-mail</b>		
<b>参加者</b>	<b>氏名</b>	<b>所属・役職名</b>	
	<b>E-mail</b>		

(注1) 本申込書にご記入いただいた個人情報は、「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。