



令和4年度 SAITEC北部研究所 研究・支援成果発表会 第3回 埼玉ブランド食品開発支援セミナーのご案内

SAITEC北部研究所の研究・支援成果発表のほか、セミナーでは、今注目されている「フードテック」の概要や取組事例について紹介します。是非ご参加ください。

- ❖ 日時 令和4年11月25日(金) 13:30～16:00(接続開始13:00)
- ❖ オンライン(Zoom)開催

SAITEC北部研究所の研究・支援成果発表会 (13:30～14:30)

食品・バイオ技術分野における研究成果の発表及び材料・機械技術分野での依頼試験に関わる事例について紹介します。テーマ・発表者については、裏面をご覧ください。

第3回埼玉ブランド食品開発支援セミナー (14:40～16:00)

「関東経済産業局のフードテックの取組について」 (14:40～14:50)

関東経済産業局地域経済部次世代産業課 課長補佐 秋山 千奈津 氏

講演「フードテックの概要と動向について」 (14:50～15:20)

株式会社シグマクス ヒューリスティック シェルパ/プリンシパル 増田 拓也 氏

食品ロス削減や食糧不足などの解決ツールとして注目される「フードテック」。完全栄養食やプラントベースフード(PBF)など最先端テクノロジーが必要と考えがちですが、従来の食品製造技術の活用も期待されています。

中小企業がフードテックにどのように取り組んでいけるか、また、地域経済にどのような効果をもたらすのかなどの視点から、その概要と動向等についてお話しいただきます。

事例紹介① (15:20～15:40)

「酒蔵・味噌蔵・醤油組合・農業の中小4社が食品ロス削減に挑む」

越後ど発酵 共同プロジェクト事務局(株式会社 プラントフォーム) 遠崎 英史 氏

長岡市で発酵を手掛ける3社と循環型農業を手掛ける農業法人が、食品ロス削減のため「越後ど発酵共同プロジェクト」を発足。酒粕、醤油、米麴をブレンドして再発酵させた調味料とそれを使った規格外品レタスの漬物を商品化しました。おいしいものを食べてもらうことで、食品ロス問題や長岡の発酵文化に関心を持ってもらおうとする取組の概要をご紹介します。

事例紹介② (15:40～16:00)

「駅弁が時空間を超える～老舗弁当屋が5種類の駅弁を冷凍販売～」

株式会社 桃中軒 代表取締役社長 宇野 秀彦 氏

新型コロナ禍による駅弁需要の減少を打開しようと、明治24年創業の老舗弁当屋が人気商品の冷凍販売を始めました。冷凍化の目的や商品開発から販路拡大までの取組などについてご紹介いただきます。

<SAITEC 北部研究所 研究・支援成果発表会のテーマ・発表者>

① グルテンフリー米粉パンの風味制御技術の確立

食品プロジェクト担当 担当部長 仲島日出男

② 未利用小麦ストリーム粉の活用による国産小麦パンの風味向上

食品プロジェクト担当 専門研究員 原田 雅典

③ 酒造原料米の品質評価への AI 活用

食品・バイオ技術担当 主任 齋藤 健太

④ 熱誘起相分離を伴うゾルーゲル反応を利用したシリカ多孔材料の合成

食品プロジェクト担当 主任 飯塚 真也

⑤ 材料・機械技術分野における依頼試験に関わる事例

材料・機械技術担当 主任研究員 秋山 稔

<講演講師の紹介>

増田 拓也 氏

デジタルマーケティング業界で経験を積んだ後、2016年にシグマクス参画。社会インフラ、食のイノベーションをテーマに、事業戦略や新事業開発などのプロジェクトに参画。また、東海地域のインフラ企業とのジョイント・ベンチャー立ち上げと事業運営支援、甲信越地域の自治体・企業との協業による次世代型社会インフラづくりへの参画など、コンサルティング領域にとどまらない幅広い活動に取り組む。

申込方法（締め切り 令和4年11月21日(月)）

E-mailにて、下記のとおりお申し込みください。（1名様ごとにお願います。）

- 申込先メールアドレス:kofuka@saitama-itcn.jp
- 件名:発表会、セミナー申し込み
- 入力事項(メール本文に次の事項をベタ打ちで入力してください)

- ・受講者氏名(ふりがな)
- ・企業名
- ・職名
- ・所在地
- ・電話番号
- ・メールアドレス

* 登録されたメールアドレス宛に参加用 URL、ミーティング ID、パスワードを開催前日までにお送りします。



埼玉県のマスコット
「コバトン」

問合せ先:埼玉県産業技術総合センター北部研究所

総務・事業化・製品開発支援担当

電話:048-521-0614

E-mail:kofuka@saitama-itcn.jp