
一般社団法人兵庫県食品産業協会メールマガジン 令和6年10月30日(第537号)

今回のメールマガジンは「フードテックセミナー」のご案内です。

なお、当協会ホームページでは過去のメールマガジンも掲載しています。

<https://www.h-syokusan.com/>

.....

(このメールは、兵庫県食品産業協会の企業会員 団体会員の皆様、関係者の皆様にBCCで配信しております。)

団体の個別会員への配信、複数の配信先の希望、配信先の変更又は配信停止をご希望される場合は、食品産業協会事務局までご連絡ください。)

「フードテックセミナー」のご案内

今回のご案内は、農林水産省補助事業により株式会社パソナ農援隊が実施する「フードテックセミナー」のご案内です。

株式会社パソナ農援隊では、フードテックの社会実装に向けた知識・理解増進を目的に実践者をお招きした『フードテックセミナー』を開催されています。

多様化する食の需要に対応し、フードテックを活用した新たなビジネス創出などにご関心のある方は、是非、ご参加ください。

経費は無料、オンライン配信のみの開催です。お申し込みは下記の申込先(URL)へ直接お願いします。以下開催概要を転記します。

<目次>

・第2回 フードテックセミナー開催のご案内

日時：2024年11月26日(火) 15:00~16:30

※参加費無料/オンライン配信

https://foodtech-evolve.jp/r6seminar_02

★☆第2回テーマ

フードテックの取り組み実践事例 パート1~地域との連携~

▼プログラム1

講演：「残渣の栄養価に着目した「KAWAÏINE」～開発の苦悩とマーケットイン～」

“栄養と美味しさの両立を実現するアップサイクル&プラントベース食品”を基本コンセプトとした食品ブランド「KAWAÏINE」(<https://tokyobal.co.jp/>)。

食品加工において捨てられてしまいがちな野菜の葉や皮など栄養価の高い部分×独自のノウハウを用いて、単なるアップサイクル食品の領域を超え植物由来のうま味を最大限引き出した、自然で美味しく、身体に良い食品を開発し、9月にリニューアル。以降国内外にて販売を拡大。

開発からマーケットインまでの苦悩と事例についてお話いたします。

ご登壇：株式会社東京バル Co-Founder, COO 筒井 玲子 氏

▼プログラム 2

講演「シェアシマを活用した未利用原料の有効活用支援」

食品メーカーのプラットフォーム「シェアシマ(<https://shareshima.com/>)」を立ち上げた経緯から、シェアシマを活用した未利用原料の有効活用支援、食品開発支援、シェアシマの目指す社会についてお話させて頂ければと思います。

-

ご登壇：ICS-net 株式会社 代表取締役 小池 祥悟 氏

▼プログラム 3

クロストークセッション

お申込みはこちらから

↓↓

https://foodtech-evolve.jp/r6seminar_02

皆様のご参加をお待ち申し上げます。

本事業(「フードテックビジネス実証事業」)は、フードテック等を活用した技術の事業化に向けた実証支援や、実証成果の横展開を目的として株式会社パソナ農援隊が農林水産省より受託をしている事業です。

=====

主催：株式会社パソナ農援隊 地域創生事業部

セミナー担当：藪中・清水

Tel：03-6734-1260（平日 9:00～17:30）

E-Mail：foodtech@pasona-nouentai.co.jp

=====

兵庫県食品産業協会事務局からお知らせ

◎ 兵庫県食品産業協会では、「食品企業安全 安心相談室」を設け、食の安全安心に対する取り組みや従事者の衛生管理、食品表示など食品の安全確保のための品質管理などのお手伝いをしております。お困りの会員様は事務局にご相談ください。

◎ 研修会など会員向け情報がありましたら、会員の皆様におつなぎします。新商品情報や消費者向けイベント等はホームページでご紹介いたします。事務局までご連絡下さい。

◎ 事務局 兵庫県食品産業協会 専務理事兼事務局長 新岡史朗 事務職員 西阿十ゆり

神戸市中央区花隈町12-6 第三大知ビル 2階

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

ホームページ h-syokusan.com

<https://www.h-syokusan.com/>
