



長野県産業振興機構

NICE

参加無料

会場40名

令和7年度「第1回信州発酵フードテック研究会」 開催案内

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、技術融合による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、農研機構 食品研究部門の富田理様より、発酵食品の香味成分の比較研究、無塩乳酸発酵漬物「すんき」の発酵不良発生機序の解明、和食の技術との融合で誕生した「麹菌熟成チーズ」の研究開発・商品化、乳酸菌データベースの構築などの研究開発事例について、多成分一斉分析の活用を併せてご講演をいただきます。

また、福島大学 食農学類の熊谷武久様より、発酵微生物の食品への応用に必要なファクターであるスターター技術、発酵技術の確立、品質維持、安全性及び顧客へのベネフィットの提供について、植物由来の乳酸菌の食品への応用に関し、前職の食品製造会社での食品開発・商品化の話を含めご講演いただきます。

日時

令和7年(2025年)

8月1日 金 13:15-16:40 (開場12:45)

会場

ホテル信濃路 2F穂高 (長野市中御所岡田町131-4)
《リアル開催》

講演1

13:25~14:40

「多成分一斉分析を活用した発酵食品の研究と開発」

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品研究部門 食品加工・素材研究領域 バイオ素材開発グループ

上級研究員 富田 理 氏

講演2

14:55~16:10

「植物由来の乳酸菌の食品産業への展開」

福島大学 食農学類 教授 熊谷 武久 氏

16:20~16:40

名刺交換会 (飲食は伴いません)

16:45~

交流会 (会費制：6,000円)

主催：長野県、公益財団法人長野県産業振興機構

■定員 : 40名程度

■参加費 : 無料 (ただし、交流会への参加者は、1名6,000円(税込み)を、当日、受付でお支払いください)

■申込 : 令和7年7月29日(火)までにHPの申込フォーム、又は メール or FAXでお申送ください

■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 : 村田、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7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7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