

令和7年度「第1回信州発酵フードテック研究会」を 8月1日(金)に開催します

長野県では、令和5年3月に策定した「長野県食品製造業振興ビジョン 2.0」に基づき、フードテックを活用し、消費者や社会のニーズに沿った製品開発の強化を図っています。

この度、発酵食品製造業が有する発酵技術の活用・発展や技術を融合させ、消費者や社会のニーズに対応した高付加価値商品等の開発を目指し、研究会を開催します。

日 時

令和7年8月1日（金） 13時15分～16時40分

場 所

ホテル信濃路 2F 穂高（長野市中御所岡田町131-4）

内 容

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

主催

長野県、公益財団法人長野県産業振興機構

申込方法

別添参加申込書をメールもしくはFAXで送信、または下記HPの申込フォームからお申し込みください。

申込先メールアドレス: shinsangyo@nice-o.or.jp FAX: 026-226-8838

（長野県産業振興機構HP）<https://www.nice-o.or.jp/info/info-65085/>

その他詳細は、別添開催案内をご確認ください。



長野県産業
振興機構 HP



みんなで作ろう!こども・子育てに優しい信州



（問合せ先）

担 当 （公財）長野県産業振興機構
次世代産業部 村田、大澤
電 話 026-217-1634
電子メール shinsangyo@nice-o.or.jp

（問合せ先）

担 当 産業技術課 地酒・食品振興係
中谷、倉島
電 話 026-235-7126（直通）
電子メール shokuhin@pref.nagano.lg.jp