

未利用食材活用トライアル拠点

9/29(月)
OPEN

キックオフセミナー

静岡県は「静岡ウェルネスプロジェクト」の一環として、未利用食材の活用による環境負荷低減や企業の収益改善を目的に、県工業技術研究所にアップサイクル拠点を設置します。今回は、未利用資源の活用先進的に取り組む企業2社による講演を行います。

セミナースケジュール

13:30 オープニングセレモニー

開会あいさつ 齊藤 卓己 静岡県経済産業部長
拠点の紹介 など

13:45 キックオフセミナー

講演 1

「過熱蒸煎機による‘かくれフードロス’削減への挑戦」

栄養・風味を残した過熱蒸煎パウダーへの
アップサイクルによるエシカルだけに終わらない
ビジネスモデルの実現を提案

講師

ASTRA FOOD PLAN(株)
代表取締役社長 加納 千裕氏



講演 2

「未利用資源を原料とした発酵アップサイクル技術」

米ぬかを原料に開発を進める
SBIR 採択事業も含めた機能性成分・発酵食品
素材等の開発事例を紹介

講師

(株)ファーマンステーション
CTO(最高技術責任者) 杉本 利和氏



15:30 試食・ネットワーキング

講演の両社が製造した未利用食材等を活用したアップサイクル食品の試食

16:00 工業技術研究所食品科の装置見学

皆様に御利用いただける各種乾燥機、培養機、粉碎機、
成分分析装置等の食品加工・評価機器の紹介



低温除湿乾燥機



発酵培養機



ボールミル粉碎機

2025年・令和7年

9/29 月

13:30 ▶ 17:00 (受付 13:00~)

入場無料

事前申込制 | 定員 70名

場所

静岡県工業技術研究所 講堂
(静岡市葵区牧ヶ谷 2078)

無料駐車場あり

対象者

- 食品、ウェルネス産業等に関心のある事業者
- 行政研究機関の方 など興味のある方はどなたでも御参加いただけます。

申込方法

二次元コードよりお申し込みください

>>>>>>>>>>

9/19(金) 申込〆切

荒天等による中止は
当日朝までに当所ホームページで
お知らせします。



お問合先

静岡県工業技術研究所 (食品科)

☎ 054-278-3026

✉ sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp