

食の未来をひらく

食品産業SDGs推進技術と フードテック活用促進セミナー

参加
無料

令和8年3月6日(金) 13:00~17:00

受付開始
12:45~

米子コンベンションセンタービッグシップ

第7会議室(米子市末広町294)

定員
50名

① SDGs技術セミナー 13:05~15:05

講演 13:05~14:05

『加温加圧処理装置の魚、肉、
野菜などフードロスへの適用』

(株) 広島ヤンマー商事
取締役フーズ部本部長
西川 満永氏



講演 14:05~15:05

『細胞性食品が切り開く
新たな食の選択肢』

(株)オルガノイドファームの挑戦』
株式会社オルガノイドファーム取締役
(兼) 日揮株式会社
博士(農学) / 技術士(生物工学部門)

田原 直樹氏



② フードテックセミナー 15:15~17:00

講演 15:15~16:15
『スパイスの科学~コク,臭み消し,カレー,ジビエなど~』

ハウス食品(株) 開発研究所

主席(スパイスマスター) 岩畑 慎一氏



事例
紹介

16:20~17:00

フードロス素材を活用した新製品開発

鳥取県産業技術センター

試食
あります

お申込
方法

下記URLのフォームに記入、または裏面申込用紙でお申込ください

<https://tiit.or.jp/3202/5450/319sdgs/>

お申込期限 3月4日(水)



QRコードは株式会社
デンソーウェーブの
登録商標です

お問
合せ

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター 担当: 寺田

お電話: 0859-44-6121 FAX: 0859-44-0397

E-mail: tiit-shokuhin@tiit.or.jp

主催 鳥取県産業技術センター 共催 鳥取大学 研究推進機構, 鳥取県

後援 鳥取県食品産業協議会

講演

13:05~14:05

「加温加圧処理装置の魚、肉、野菜などフードロスへの適用」

(株) 広島ヤンマー商事 取締役フーズ部本部長

西川 満永 氏

加温加圧処理装置は、深海相当の高圧力（60MPa）と加温、さらに酵素を組み合わせることで、原料を短時間で微細化・分解する装置です。従来の高温加熱による抽出と異なり、原料に含まれるアミノ酸やミネラルなどの栄養素や風味を損なわずに閉じ込めることが可能です。魚・肉・野菜の端材や規格外品を「高付加価値なエキス・パウダー」に変換することで、廃棄物を資源化出来る装置ですので今回ご紹介させていただきます

講演

14:05~15:05

「細胞性食品が切り開く新たな食の選択肢(株)オルガノイドファームの挑戦」

株式会社オルガノイドファーム 取締役(兼) 日揮株式会社

博士(農学)／技術士(生物工学部門)

田原 直樹 氏

株式会社オルガノイドファームは、動物細胞培養技術を活用した細胞性食品（いわゆる培養肉）製造技術の研究開発を行う、エンジニアリング企業の日揮株式会社100%出資のスタートアップ企業である。本講演では同社のウシ筋芽細胞株における研究開発成果の概要と今後の展望について、国内外の細胞性食品の開発・規制動向等も交えてご紹介する。

講演

15:15~16:15

「スパイスの科学 ～コク,臭み消し,カレー,ジビエなど～」

ハウス食品(株) 開発研究所 主席(スパイスマスター)

岩畑 慎一 氏

ハウス食品(株)では、スパイスを単なる香りづけにとどめず、食材の持ち味を引き出す技術として捉え、さまざまな調理法や加工条件の研究を進めています。今回は、鳥取県の海産物・農産物など、地域資源を活かした加工食品に取り組まれている皆さまに向けて、スパイスの考え方、コクへのアプローチ、さらに加工時に悩みやすい臭み対策などについて、研究開発の視点から具体例を交えてお話しします。

事例紹介

16:20~17:00

「フードロス素材を活用した新製品開発」 鳥取県産業技術センター

食品製造業が課題としているフードロス素材から、誰もが美味しく楽しく健康的に召し上がっていただける「バリアフリーフード」を目指し、センターで取り組んできた新製品開発について紹介する。

試食あり

参加申込書

企業名等		
住所	〒 鳥取県	
電話番号		
参加者	役職・お名前	
	Eメール	
	試食のご希望	希望あり・希望なし

【個人情報の利用について】

ご記入頂きました個人情報は、今後の研究会等の情報提供その他の正当な目的のみに使用させていただきます。

お申込先

FAX 0859-44-0397

Eメール tiit-shokuhin@tiit.or.jp (担当：寺田)

お申込期限

令和8年3月4日(水)