

平成20年度 旭川味覚セミナー

～ 美味しく売れる食品づくりを目指して ～

本セミナーでは、美味しく売れる食品づくりを推進するため、味覚センサーの研究を日本で先駆的に実施している企業の方を講師に招き「**味覚センサーを用いた味のブランド化**」をテーマにした基調講演のほか、新しい食品加工技術である「**過熱水蒸気処理技術**」について紹介いたします。ぜひ、多くの皆様のご参加をお待ちしております。

日時 平成21年3月16日(月) 14:00～17:00(開場 13:30)
会場 旭川市地場産業振興センター 会議室
(旭川市神楽4条6丁目1-12 電話0166-61-2283)
対象者 食品製造業者、食品小売業者、農林水産業者、流通業者など 定員100名(参加費無料)
主催 旭川食品産業支援センター
金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ(株式会社北洋銀行、株式会社北海道銀行、財団法人北海道中小企業総合支援センター、北海道立食品加工研究センター)

■ プ ロ グ ラ ム ■

14:00 開会・主催者挨拶

14:10 基調講演

「味覚センサーを用いた地方物産品・農産物の味のブランド化手法のご紹介」

株式会社味香り戦略研究所

代表取締役社長 小柳 道啓 氏

◆味覚センサーは、味の数値化・図示化を可能とした日本で初めての装置です。この味覚センサーを活用した美味しく売れる食品づくりの手法をご紹介します

15:10 休憩

15:15 新加工技術の紹介

「過熱水蒸気処理技術が拓く新しい味の世界」

食品加工研究センター 研究職員 阿部 茂

◆美味しさや歩留まりがアップする過熱水蒸気処理技術は、食品加工研究センターが全国的にも先駆的な取組をおこなっています。幅広い食品に応用できるこの技術の導入メリットや将来展望についてご紹介します

16:00 休憩

16:10 個別技術相談

事前に申し込みのあった相談に食品加工研究センターの研究職員が個別に対応いたします

17:00 閉会

基調講演 講師紹介

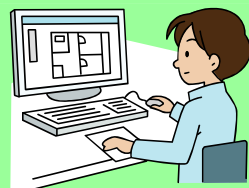
小柳 道啓 氏

こやなぎみちひろ。昭和45年生まれ、福岡出身。

株式会社味香り戦略研究所代表取締役社長。

東京大学法学部を卒業後、北海道旅客鉄道株式会社、総合商研株式会社を経て、平成16年に株式会社味香り戦略研究所を設立。

経営企画に長く携わり、総合商研時代は株式の上場を担当。総合商研株式会社が進めていた味覚センサーのプロジェクトの立ち上げに伴い、現会社を設立、社長に就任。



●お問い合わせ・お申し込み先

○旭川食品産業支援センター事務局 旭川市役所経済観光部ものづくり推進室産業振興課

〒070-8525 旭川市6条通10丁目 電話0166-25-9114 FAX0166-26-7093

E-mail shokuhinkako@city.asahikawa.hokkaido.jp

○金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ事務局 北海道立食品加工研究センター企画調整部

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4 電話011-387-4113 FAX011-387-4664

E-mail FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp

FAX送信先 0166-26-7093 (旭川市)

「平成20年度 旭川味覚セミナー」参加申込書

次の表にご記入の上、FAXにてお申し込みください。定員になり次第、締め切らせていただきます。
個別技術相談を希望される方は、相談内容を簡潔に記載の上、お申し込みください。

1 参加者

平成 年 月 日

お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒	E-Mail		相談希望 有 無
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒	E-Mail		相談希望 有 無
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒	E-Mail		相談希望 有 無
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒	E-Mail		相談希望 有 無

2 個別技術相談内容

相談希望が有る場合にご記入ください。当日の相談時間につきましては、後日、ご連絡いたします。

--

●お問い合わせ・お申し込み先

○旭川食品産業支援センター事務局 旭川市役所経済観光部ものづくり推進室産業振興課
〒070-8525 旭川市6条通10丁目 電話 0166-25-9114 FAX 0166-26-7093
E-mail shokuhinkako@city.asahikawa.hokkaido.jp

○金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ事務局 北海道立食品加工研究センター企画調整部
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4 電話 011-387-4113 FAX 011-387-4664
E-mail FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp