



長野県産業振興機構

NICE

参加無料

会場30名

## 令和5年度「第3回信州発酵フードテック研究会」 開催案内

食品製造業においては、食に関連する健康、環境、食糧安全保障、多様化等の社会課題や消費者ニーズへの対応とともに、地場食品産業の持続的発展が求められています。そのため、長野県の発酵食品産業が培ってきた発酵技術の活用、発展や他の技術融合によって、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。

第3回研究会は、麹菌に焦点を当て、麹菌の活用や可能性、及び研究開発シーズに関する講演会等を開催します。多数の皆様方にご参加いただけるようご案内申し上げます。

日時

令和6年(2024年)

2月21日 水 13:15-16:20 (開場12:45)

場所

長野県工業技術総合センター 材料技術部門 大会議室  
《リアル開催》 長野市若里1-18-1

講演1

13:25~14:10

「麹菌による新たな食品素材の開発」

長野県工業技術総合センター 食品技術部門  
研究員 斉藤 敦 氏

講演2

14:25~15:45

「麹菌のルーツについて  
— 麹 その古くて新しいもの —」

株式会社 秋田今野商店  
代表取締役社長 今野 宏 氏

15:50~16:20

名刺交換会 (飲食は伴いません)

主催:長野県、公益財団法人長野県産業振興機構  
後援(予定):経済産業省関東経済産業局

- 定員 : 30名程度
- 参加費 : 無料（名刺交換会には、飲食は伴いません。）
- 申込法 : 令和6年2月19日(月)までにHPの申込フォーム、又はメール or FAXでお申込ください
- 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：水内、大澤  
TEL : 026-217-1634 FAX : 026-226-8838 E-mail : [shinsangyo@nice-o.or.jp](mailto:shinsangyo@nice-o.or.jp)

会場案内  
長野県工業技術総合センター  
材料技術部門



地図 : <https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/access.html#anc1>

## 令和5年度「第3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](mailto:shinsangyo@nice-o.or.jp) F A X : 026-226-8838

「第3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			
参加者	氏名		所属・役職名	
	E-mail			

※新型コロナウイルス感染症まん延予防のため、人数制限をさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

(注1) 本申込書にご記入いただいた個人情報は、令和5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](mailto:shinsangyo@nice-o.or.jp)



長野県産業振興機構  
**NICE**