

にいがたフードテック研究会 活動報告 No. 4



門協会長による開会のあいさつ

NINNO様から後援を受け、令和6年3月7日にフードテックピッチイベントを開催しました。このイベントは、新潟県最大級のイノベーション拠点で行われ、従来の食品研究センターの主催講習会と違った雰囲気の中で、「食の新潟」発フードテックのさらなる機運を高める機会となりました。



(株)イードア 新潟支社長 石川 様の講演のようす

(株)イードアの石川様からは、「食とイノベーション／フードテック、新潟における可能性について」と題した講演を拝聴しました。講演では、フードテックをビジネスモデルとして幅広く捉え、「産産官学」によるフードテックの実践例が紹介されました。

さらに、新潟発フードテックの発展に向けて、「広義のフードテックに向けたオープンイノベーション」「域外からの流入と地場スタートアップの誕生」および「集積地として継続的なフードテックの発信地となる」の3つをご提案いただきました。

さらに、県内企業・大学でフードテックを実践する6名からスピーチしていただきました。



ピッチ「フードテックに関する取組の紹介」

ホリカフーズ(株) 目黒 様 / マルシン食品(株) 新保 様 / (株) ヤマキ食品 小竹 様
 (株) LacuS 古津 様 / 新潟大学歯学部 柿原 様 / 新潟県立大学 山岸 様

ピッチの後に開催した情報交換会にも多くの方に参加いただきまして、盛況のうちに全日程を終了いたしました。至らぬ点もありましたので、アンケートを踏まえて今後の運営に活かしてまいります。

今回のイベントがフードテックに取り組むきっかけとなれば幸いです。また、フードテックに関心のある方は「**にいがたフードテック研究会**」への入会をご検討ください。

分科会への入会もご検討ください!

にいがたフードテック研究会



プラントベースフード/代替食

にいがたフードテック研究会



米を用いた乳化素材

にいがたフードテック研究会



食品廃棄物のアップサイクル

にいがたフードテック研究会



微生物利用・発酵



新潟県農業総合研究所食品研究センター

Tel 0256-52-0448 / E-mail ngt063014@pref.niigata.lg.jp