

# にいがたフードテック研究会 活動報告 No. 13

本研究会では、フードテックピッチイベントを令和8年3月5日に街Coworking & Rental Space Sea Point NIIGATA × MOYORe:ホールにおいて開催しました。

今回は、食品製造とその周辺分野で活躍している企業・団体から7つのピッチを企画いたしました。



会場の様子

## ピッチの概要

### 1st Pitch

ピッチの始めには、ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)の亀谷様より、同社のメタボローム解析のサービスとその展開について講演いただきました。ベーシックな委託分析に留まらず、取得データの利用に関するワンストップサービスやマーケティングサポートにも対応可能とのこと、ヘルスケア・アップサイクル分野での支援に強みを感じました。



HMT(株) 亀谷 様

### 2nd Pitch

次に、後藤様からは、新潟バイオリサーチパーク株式会社の提供する機能性評価サービスについてご紹介いただきました。食品メーカーの機能性評価試験のデザインについて、専門家からのアドバイスを踏まえた効果的な支援を提供いただけるとのことでした。

また、オープンラボのレンタルにも取り組んでおり、現在利用者を募集中との情報を提供いただきました。



新潟BRP(株) 後藤 様

### 3rd Pitch

妙高市に工場を有する株式会社ダイセル三橋様からは、同社の発酵技術を活用したヘルスケア素材について講演いただきました。

筋委縮を抑制する8-プレニルナリンゲニンについては、会場からも用途に関する質問が出るなど、聴講者も関心を寄せていました。同社のヘルスケア素材と県内食品メーカーのコラボレーションを期待したいです。



(株)ダイセル 三橋 様



(株)パンタレイ 佐藤 様

## 4th Pitch

4題目には、長岡技術科学大学発ベンチャーである(株)パンタレイの佐藤様より講演いただきました。同社では食品領域では手薄になりがちな流体力学的な観点での品質評価を実施しており、今まで数値化の難しかったおいしさの評価を可能にしました。新しい技術をもつ企業が新潟県内にあることは、本県のフードテック分野の強みになると感じました。

## 5th Pitch

室橋様からは、(株)ブルボンの今後の取組についてご紹介いただきました。同社は「健康増進総合支援企業」を目標に掲げ、商品の高付加価値化に加えて環境に配慮したサプライチェーンの構築に取り組んでいるとのこと。原料の廃棄部分の肥料・試料加工や追加加工による原料化などの取組は、アップサイクル技術として期待されます。



(株)ブルボン 室橋 様



漬物組合 阿部 様

## 6th Pitch

新潟県漬物工業協同組合を代表して、(有)アベシユウ食品の阿部様より、「漬物イノベーションドライ漬物開発プロジェクト」と題した講演を賜りました。漬物の用途拡大や高付加価値化をねらい、漬物にフリーズドライ技術を加えた新食品を開発され、「にいがた酒の陣」などのイベントでも好評とのことでした。更なる展開が楽しみな取組でした。

## 7th Pitch

最後に、(株)前川製作所の江原様より、廃熱エネルギー利用技術の食品工場への導入に関する提案について、講演いただきました。ヒートポンプ技術による冷却とお湯供給の一体化はコスト高対策と環境配慮の両面から優れた技術であり、食品工場にとって大きなメリットがあることを解説頂きました。技術の可用性を高める取り組みも進んでいるとのこと、注目が集まりました。



(株)前川製作所 江原 様



新潟県

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

門協会長より、本研究会会長のご退任にあたりご挨拶を頂戴いたしました。前身の研究会から通算12年間渡りご指導を賜りましたこと、改めて深く感謝申し上げます。

本研究会の活動は来年度も継続いたします。引き続き、会員の皆様から御協力を賜りますようお願い申し上げます。



門協会長からの  
ご挨拶