

ーにいがたフードテック研究会ー

「最先端フードテックセミナー」を開催します

「にいがたフードテック研究会」では、「プラントベースフード／代替食」、「米を用いた乳化素材」、「食品廃棄物のアップサイクル」、「微生物利用・発酵」をテーマに分科会を設置し、食品加工技術開発の産学官連携拠点となることを目標に活動しています。

このたび、「食の新潟」発フードテックの活動をさらに推進するため、フードテックの最先端を走る 4 名の講師によるセミナーを下記のとおり開催しますので、お知らせします。

記

1 日時

令和 8 年 10 月 19 日（月）13:00～16:45（受付は 12:30～）

2 場所

新潟市万代市民会館 6 階多目的ホール（新潟市中央区東万代町 9 番 1 号）

3 内容

- ・カニ蒲鉾の変遷から見る、おいしいを作る機械屋の進化論
株式会社ヤナギヤ 技術本部 取締役本部長 仲田 徳厚 様
- ・加熱すれば卵アレルギーの人でも食べられる卵の社会実装と、ゲノムデータ
駆動型ものづくり
プラチナバイオ株式会社 Chief Operating Officer 石井 敦浩 様
- ・食品資源循環を加速させる麹菌由来の代替肉開発
株式会社麹ラボ 代表取締役 萩原 大祐 様
- ・食は転送できるのか？ー 3D フードプリンティングから宇宙レストランへ ー
株式会社F-EAT 代表取締役 伊藤 直行 様

4 特設サイト URL

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/niigatafoodtechsubsite/>

5 その他

- ・取材を希望される場合は、10 月 13 日（火）までに下記担当にお知らせくださるようお願いいたします。

本件についてのお問い合わせ先

農業総合研究所食品研究センター 穀類食品科 高橋
（直通）0256-52-3238

takahashi.makoto2@pref.niigata.lg.jp