



Brush up Program
for professional

「ながのブランド郷土食」人材養成プログラム事業
平成29年度第2回公開シンポジウム
～緑茶ブランド拡大戦略と健康のカギを握る腸内細菌～



信州大学
SHINSHU UNIVERSITY

主催：「ながのブランド郷土食」運営協議会
共催：食・農産業の先端学際研究会
共催：からだに優しい食品づくり研究会
共催：ながの食品加工マイスター倶楽部
日時：平成30年1月15日（月）13:30～17:15
場所：信州科学技術総合振興センター3F大会議室
（信州大学工学部内）

平成25年12月、「日本人の伝統的な食文化である和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録され、これを契機に日本の緑茶市場はグローバル展開されている。また、近年、乳酸発酵食品が話題を集めており、発酵食品は伝統加工食品として、食生活には欠かせない食品となっている。

そこで、今回のシンポジウムは、「緑茶ブランド拡大戦略と健康のカギを握る腸内細菌」をテーマに、(株)伊藤園、理化学研究所の先生方にご講演をいただくことにしております。

なお、参加者につきましては、関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民の皆様も対象としておりますので、多数の方々にご参加いただきます様ご案内申し上げます。（参加費：無料）

<プログラム>

1. 開 会

2. 挨拶

講演1 13:40～14:00（座長：ながの食品加工マイスター倶楽部 会長 田部井 ひろ美）

ながの食品加工マイスター倶楽部会員による発表
「笹・よもぎの酵素処理による製菓材料の製造法の開発と商品化」
株式会社小林多男商店 小林 克之

講演2 14:00～15:30（座長：信州大学経営大学院 教授 柴田 匡平）

演題：「協働で価値創造するブランド戦略」
～伊藤園の「お客様第一主義」の実践も例にして～

講師：株式会社伊藤園 CSR推進部
常務執行役員 CSR推進部長 笹谷 秀光 先生
〈休憩15:30～15:45〉

講演3 15:45～17:15（座長：信州大学工学部 教授 天野 良彦）

演題：「腸内細菌が健康と病気に及ぼす影響」
講師：理化学研究所 統合生命医科学研究センター グループディレクター
神奈川県立産業技術総合研究所 腸内細菌叢プロジェクト
プロジェクトリーダー 大野 博司 先生

終了後、生協食堂にて交流会を予定しています。（会費：2,000円）

<申し込み先>

シンポジウム並びに交流会の参加希望者は下記あてにお申し込み下さい。

（申込期限1月9日(火)）

信州大学工学部 物質化学科 「ながのブランド郷土食」担当 寺島

TEL 026-269-5398 E-mail: terasima@shinshu-u.ac.jp