



「ながのブランド郷土食」人材養成プログラム事業
平成27年度第2回公開シンポジウム
～食の高付加価値化とマーケティング～



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28年1月14日（木）14:00～17:20
場所：信州大学工学部総合研究棟大会議室

近年、地域食品産業界においても、特産農産物の高付加価値化商品開発や新たな市場開拓として海外展開も視野に入れた取り組みも行われている。

そこで、今回のシンポジウムは、「食の高付加価値化とマーケティング」をテーマに、農研機構 食品総合研究所、日本貿易振興機構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 14:10～15:40（座長：長野県工業技術総合センター 食品技術部門
加工食品部長 吉川茂利）

演題：「日本食ブームは加工食品のグローバル展開に繋がるか」

講師：日本貿易振興機構（ジェトロ）長野貿易情報センター
所長代理 石川 由香 先生

＜休憩15:40～15:50＞

講演2 15:50～17:20（座長：信州大学工学部 教授 天野 良彦）

演題：「食品の高圧加工技術とその有効利用について」

講師：農研機構 食品総合研究所 食品工学研究領域
食品高圧技術ユニット長 山本 和貴 先生

※終了後、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7日（木）

信州大学工学部 物質工学科 「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