

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29年1月24日（火）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）

近年、地域ブランド商品がお中元やお歳暮の贈答品として評価が高まっているケースも見受けられ、また昨年来より、消費者の健康志向を背景に、保健機能食品制度の一つである「機能性表示食品」が話題となっています。

そこで、今回のシンポジウムは、「マーケティング戦略と機能性表示食品」をテーマに、(株)高島屋新宿店、松谷化学工業(株)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 小出真也）
ながの食品加工マイスター倶楽部会員による発表
「からだに優しい“信州産トマト乳酸発酵製品”の商品開発」
パワフル健康食品株式会社 徳武 伊知郎

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：「百貨店が欲しい地域ブランド商品とは」
講師：株式会社高島屋新宿店 販売第5部 食料品催マネジャー
課長 佐藤 智行 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：「難消化性デキストリンを利用した機能性表示食品の開発」
講師：松谷化学工業株式会社 研究所
研究員 北川 真知子 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17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