

# シーズ活用型食品開発セミナー in 函館 ～ヘルシーDo等の機能性食品の開発に向けて～

北海道では、地域の素材を活用した魅力ある商品開発が活発に行われています。本セミナーでは、より付加価値の高い機能性のある素材開発と商品化に向けたセミナーを開催いたします。

セミナー終了後には個別の相談会も実施します。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

※「シーズ活用型食品」とは、**食品の機能性**、加工性、味、食べやすさ、保存性、安全性、製造効率に関する研究等を活用した加工食品と定義しています。今回は機能性に着目し、セミナーを開催します。

**日時** 令和元年8月8日（木）14:00～17:00

**会場** 北海道立工業技術センター 会議室  
(函館市桔梗町379番地) TEL 0138-34-2600

**定員** 60名程度 (参加無料)

**申込** 所属・役職・氏名・連絡先をご記載の上、メールまたはFAXにてお申込みください。

参加無料



## プログラム

14:00 : ヘルシーDo・機能性表示食品制度と現状について

一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人

14:25 : ヘルシーDoの認証取得とブランド・販売戦略

(株)北海道バイオインダストリー 営業部 部長 藤岡 弘明 氏

14:50 : 昆布の機能性成分と臨床試験データについて

公益財団法人函館地域産業振興財団 研究主査 木下 康宣 氏

15:25 : 講師との意見交換

～機能性素材を用いた食品のブランド化に向けて～

名刺交換・企業相談会 (16:00～17:00)



お問い合わせ : 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目 コラボほっかいどう

工藤、鈴木 [Tel:011-708-6392](tel:011-708-6392) Fax:011-747-1911 Mail: kenkyu@noastec.jp

主催 : 北海道、一般社団法人北海道食産業総合振興機構、一般社団法人北海道バイオ工業会、  
公益財団法人北海道科学技術総合振興センター

共催 : 公益財団法人函館地域産業振興財団

## 参加申込

下記フォームへ記入し、FAX (011-747-1911) または  
メール(kenkyu@noastec.jp)でお送りください。

◆締め切り：令和元年8月2日（金）

※いただいた個人情報は、本セミナーのためにのみ使用し、他の目的のためには一切使用いたしません。

## 参加申込書 [ シーズ活用型食品開発セミナー in 函館 ]

ご所属	役職	お名前	備考

電話・FAX(代表の方)	電話	/FAX
E-Mail(代表の方)		

個別相談：希望する( )、希望しない( )

※何れかに○を付してください。