

機能的食品開発セミナー2020 in 札幌

～シーズ活用型食品開発と食品のブランド化に向けて～

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、商品化及びブランド化に向けたセミナーを開催いたします。セミナー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2年1月17日（金）13:30～17:00

会場

センチュリーロイヤルホテル 20F「グレイス」
札幌市中央区北5条西5丁目 TEL：011-221-2121

参加費

無料

プログラム

13:30～ 医食農連携と地場産農産物の活用

愛知学院大学 心身科学部 特任教授、
人間総合科学大学 人間科学部 特任教授、
名古屋大学 名誉教授、
一般社団法人ウェルネスフード推進協会 副代表理事 大澤俊彦 氏



14:20～ 機能的食品の販売戦略

国分グループ本社(株) ヘルスクエア統括部 課長 佐々木誠 氏

14:40～ ヘルシーDo・機能的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 氏

15:10～ 地域食品産業と機能的食品への期待～食と健康の社会実装

青木幹夫 氏 (前 経済産業省 大臣官房参事官)

16:00～ 道内企業プレゼンテーション

(株)ユニアル、丸共バイオフーズ(株)

16:30～ 名刺交換・個別相談会

※ 機能的食品開発やヘルシーDo申請等に向けた相談がある方は、裏面の「個別相談」の欄に記載のうえ、お申し込みください。



北海道認定



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 工藤、鈴木

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目 コラボほっかいどう

Tel：011-708-6392 Fax:011-747-1911

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：一般社団法人ウェルネスフード推進協会

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2年1月14日(火)~~ 随時受付中

※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 [機能性食品開発セミナー2020]

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。

相談内容

※相談内容や面談時間について、別途メールや電話でご相談をさせていただく場合があります。