

令和7年度第1回食品バイオ技術セミナー

『分子調理で語る 作る意義と食べる意義』の開催について

～調理が目指す未来食～

令和7年 7月 25日
京都府中小企業技術センター
担当: 応用技術課
電話: 075-315-8634

今日、「食」に対する価値観が多様化する中で、調理することの意義は何でしょうか？
人々が「食」に求めるものは、新食材・新技術、資源循環型の食料供給、それとも、栄養、
楽しみ、QOL（生活の質）の向上、これらを調理で実現できるのでしょうか？

京都府中小企業技術センターでは、食品製造業向けに調理の今と未来についてのセミナーを実施します。つきましてはご周知のほど、よろしくお願いします。

1 日 時 令和7年8月26日（火） 13:00～16:45

2 開催方法 Web参加及び会場への来場参加
（会場）

京都府産業支援センター 5階 研修室
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134（七本松通五条下ル）
京都リサーチパーク東地区内

3 内 容 『分子調理で語る 作る意義と食べる意義』
～調理が目指す未来食～

講師 公立大学法人宮城大学 食産業学群 教授 ^{いしかわ}石川 ^{しんいち}伸一 氏
国立大学法人神戸大学大学院 人間発達環境学研究科

助教 ^{ゆあさ}湯浅 ^{まさひろ}正洋 氏

4 対 象 食品製造業の方々

5 定 員 Web参加50名、会場参加50名（先着順）

6 受講料 無 料

7 締 切 定員に達し次第

※ 定員を超えた場合のみ、その旨ご本人に連絡します。

8 申込先 Forms からお申込み (<https://forms.office.com/r/zE9TBJaGvK>)

もしくは、下記まで参加申込書を送付してください。

E-mail: syokuhin@kptc.jp FAX: 075-315-9497

9 お問い合わせ 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係

TEL: 075-315-8634 E-mail: syokuhin@kptc.jp