

令和5年度第1回食品・バイオ技術セミナー 「社会課題を解決するフードテック」の開催について

令和5年8月9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

京都府中小企業技術センターでは、ウィズコロナ時代に急速に変化する「食」のニーズに対応した新技術・新商品の開発を行っている企業向けにセミナーを実施します。

健康志向や環境志向など人々の価値観が多様化する中、食品業界においても変化が求められています。本セミナーでは、これら社会課題に先駆的に取り組まれている企業をお招きし、具体的な取り組みや開発秘話をお話しいただくとともに、京都府のサポート体制についても紹介いたします。つきましてはご周知のほど、よろしく申し上げます。

- 1 日 時 令和5年9月21日（木） 14：00～17：00
- 2 開催方法 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 「大豆が世界を変える。食料不足・地球温暖化を解決する大豆ミートの開発」
コッチラボ株式会社 代表取締役社長 ^{いちかわ} ^{よしのり} 市川 吉徳 氏

「料理の見た目や味を変えずにやわらかくするデリソフターの開発秘話」
ギフモ株式会社 営業部長 ^{みずの} ^{ときえ} 水野 時枝 氏

「フードテックの実用化に向けた京都府のサポート」
京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課
- 4 対 象 食品製造業の方
- 5 定 員 会場参加30名（先着順）
- 6 参加費 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 主 催 京都府中小企業技術センター
- 9 申し込み・問い合わせ先
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 FAX：075-315-9497 e-mail：ouyou@kptc.jp
当センターホームページからも申し込みできます。
<https://www.kptc.jp/seminar/230921syoku/>

