

# 食品ニューテクノロジー研究会 2014年6月例会 つくば(キッコーマン・アビー・食総研)見学会

日 時 : 平成26年6月11日(水) 8時30分出発 (集合8時25分)

集合場所 : 流山おおたかの森駅 前 <お申込後詳細をお知らせいたします。>

参加費 : **¥16,200-** (税込/昼食含む)  
食品ニューテクノロジー研究会企業 2名様無料 (追加の場合はご相談ください)

同行講師 : (公社) 日本フードスペシャリスト協会 会長 岩元睦夫 先生

食品ニューテクノロジー研究会恒例の見学会は、以下の3機関で実施いたします。多くの皆様の参加をお待ちしております。

キッコーマンでは、「和食」を支えてきた醤油の伝統的な製造技術を展示館及び製造工程の見学を通じて学習するとともに、新鮮さ保持用新包装容器及び血圧低下効果をうたった「トクホ」商品など革新的技術について説明をいただきます。また、アビーでは、冷凍技術として話題となっているCAS(セル・アライブ・システム)の開発の経緯、技術の特徴などの説明に加え、工場見学及びCAS食材を使ったランチの試食によりCAS技術を実感していただけます。さらに、農研機構・食品総合研究所では、研究所の活動の概要説明とともに次世代食品加工センター等の新施設の見学を通じ、食品技術の動向についてご理解をいただけます。

集合 8時30分 流山おおたかの駅前 バスにて移動

## キッコーマン (千葉県野田市野田399)

9:00 ~ 10:30 物知り醤油館、御用蔵見学

物知り醤油館 : 醤油に関するビデオ15分程度見た後、醤油の製造工程見学。

御用蔵 : 実際にしょうゆの諸味が仕込まれている木桶等を見学。

10:30 ~ 11:30 野田工場講堂

研究員2名によるプレゼンテーション、各30分程度(プレゼン25分、質疑5分程度)。

<いつでも新鮮新型容器開発>

<まめちから大豆ペプチドしょうゆ開発>

## アビー (千葉県流山市十太夫238-1)

12:00 ~ 14:30

1) 1F店舗にてCAS食材を使った料理の試食(立食形式)と販売品の見学

2) CAS食品加工場にて製造工程 及び  
CAS凍結システム&ハーモニック保管システムの見学。

3) 株式会社アビー 代表取締役社長 大和田 哲男氏 による  
CASの特性と活用事例・食糧危機を見据えた新技術のスライド紹介。  
(講演20分&質疑応答)

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

## 食品総合研究所 (茨城県つくば市観音台2-1-12)

15:30 ~ 16:30

挨拶と食品総合研究所の概要説明

食品総合研究所 所長 大谷敏郎氏

16:30 ~ 17:30

流通工学別棟と新設置の次世代食品加工センター 見学

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山

〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階

TEL 03-3432-4664 FAX 03-3459-4654 携帯 090-3146-7995

# つくば(キッコーマン・アビー・食総研)見学会

食品ニューテクノロジー研究会 6月11日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

会社名	
住所	〒
お名前	
部署／お役職	
電話	
FAX	
E-mail	



出発：8時30分

集合：流山おおたかの森駅前

詳細はお申込み後お知らせいたします。

解散はつくば駅を予定しています。

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRCk>