

# 味覚センサーの進歩

日時 : 平成26年7月30日(水) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 本館3階 牡丹<港区芝公園1-5-10>

参加費 : **特別価格 ￥16,200(税込)** 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 谷口肇氏 日本醤油技術センター 理事長 / 石川県立大学名誉教授

九州大学の都甲潔教授が開発した味覚センサーは、その後大きな進化を遂げて食品産業界で実用化に入っている。ここでは先ず都甲教授との共同研究により実用的な味覚センサーを開発したインテリジェントセンサーテクノロジー・池崎秀和社長にその機能や測定原理などについて紹介して頂き、次いでマルトモ・土居幹治開発本部長に食品製造業や外食産業での製品開発や市場調査において味覚センサーを駆使した例を紹介して頂く。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

## 「世界共通の味のものさし(共通言語)創り」

— 味のものさしで、消費者、流通小売りと食品メーカーをつなぐ —

株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー

代表取締役社長 池崎秀和氏

PB製品や業務用製品の競争が激化し、多種多様な顧客ニーズへの迅速な対応が求められている。そのために、消費者のニーズの見える化(地域差、年齢差、価格差等)、目標の明確化とコストダウンを意識した最適設計、及び、バイヤーや消費者への中身の見える化が重要と考える。これらにそって、味覚センサーの原理およびビジネス活用例をご紹介します。

<プロフィール>1986年早稲田大学理工学研究科修士課程修了。同年 アンリツ入社。味覚センサーの研究開発に従事。91年博士(工学)九州大学。02年 同社退職。(株)インテリジェントセンサーテクノロジーを設立。現在 同社代表取締役社長。九州大学客員教授。

<受章歴> 井上春成賞、ものづくり日本大賞特別賞、飯島記念食品科学振興財団技術賞

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

## 「味覚センサーを生かした商品開発」

マルトモ株式会社 常務執行役員 開発本部長 土居幹治氏

味覚センサーの魅力は、商品の企画、開発、販売や生産管理、品質保証に至る全てのシーンでデータを共有でき、社内社外問わずプレゼンの「納得力」が向上する点です。市場調査やコストダウンへの利用など、具体的な成功事例を通して商品開発における戦略的活用法を紹介する。

<プロフィール>1986年 愛媛大学農学部農芸化学科卒業。同年 マルトモ入社。95年 農学博士(九州大学)現在 同社常務執行役員開発本部長。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～17:30

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)中山清美  
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階  
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

# 「味覚センサーの進歩」

食品ニューテクノロジー研究会

7月30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。
- ◇ 受講票は発行していません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

## 会場案内

### 芝パークホテル

〒105-0011  
東京都港区芝公園1-5-10  
TEL 03-3433-4141(大代表)  
<http://www.shibaparkhotel.com/>



JR浜松町駅(北口)  
東京モノレール浜松町駅徒歩約8分  
都営地下鉄大門駅(A6出口) 徒歩約4分

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3lf3) <http://bit.ly/Ke3lf3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRck) <http://bit.ly/1cSZRck>

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、個人情報提供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、