

# 食品ニューテクノロジー研究会 2022年3月例会

## 様々なタンパク質を原料とした食品市場の活性化の状況

日時：2022年 3月16日(水) 13:30～

会場：**食情報館** <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階  
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)  
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】



座長：日本大学 生産工学部 マネジメント工学科 教授 五十部誠一郎氏

畜肉タンパク質の代替的な組立食品の市場拡大の状況について、大豆たんぱく質以外のタンパク質素材として注目されている昆虫タンパク質素材(食用コオロギ)の商品開発などの事業展開の事例の紹介と、「エクストルージョンクッキング」などの新規組立食品開発の現状について紹介するとともに、今後の様々な組立食品開発の可能性について考える。  
皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

### サーキュラーフードとしての 食用コオロギビジネスの事業展開について

徳島大学 バイオイノベーション研究所 助教 渡邊 崇人氏  
<株グリラス 代表取締役CEO >

<https://www.birc.tokushima-u.ac.jp/docs/1187.html>

【講演2】 15:00～ 16:10

### 「エクストルージョンクッキング」などによる 新規組み立て食品開発の現状と可能性

日本大学 生産工学部 マネジメント工学科 教授 五十部誠一郎氏  
<https://www.cit.nihon-u.ac.jp/research/researchers/industrial-engineering-management/>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)  
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階  
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071

# 様々なタンパク質を原料とした食品市場の活性化の状況

- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

会社名			
住所	〒		
TEL			
○印	部署／お役職	お名前	E-mail or FAX
来場 / Web			
来場 / Web			
来場 / Web			

■ Webセミナーも実施します。 ZOOM使用



会場案内

最寄駅  
 JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分  
 JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分  
 東京メトロ日比谷線  
 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分



104-0032  
 東京都中央区八丁堀2丁目14番4号  
 ヤブ原ビル 7層  
 株式会社 日本食糧新聞社  
 (新本社)

日本食糧新聞 セミナー

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <https://forms.gle/WLPzfqn365kAmeR79>



次回案内

2022年4月12日(火) 13:30～ 食情報館

「食品衛生行政の最新動向」～容器包装PL制度と無添加表示のGL

座長：日本食品添加物協会 参与 上田要一氏

講師：化学研究評価機構食品接触材料安全センター室長 石動正和氏  
 日本食品添加物協会 参与 上田要一氏

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。