

オルガノイドが拓く食品研究の新展開 ーヒト・霊長類モデルから見る機能性評価の可能性ー

日 時 : 2026年12月18日(金) 13:30~16:30

会 場 : 日本食糧新聞社「食情報館」(東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル4階)

参加費 : **食品ニューテクノロジー研究会 会員企業 : 無料**

一般受講ご希望者 : 16,500円 (税込)



座長 : 株式会社日清製粉グループ本社 常務執行役員

R&D・品質保証本部 本部長 吉田亜彦氏

本講演では、オルガノイド技術を基盤に、食品分野における研究の新たな可能性についてご講演いただく。東京農業大学の岩槻健教授には、霊長類由来の味蕾・腭管オルガノイド研究を通じた生理機能解析について、東京大学の高橋裕助教には、ヒト由来の小腸・肝臓オルガノイドを用いた臓器機能評価・疾患モデル研究について、それぞれのご研究を中心にお話しいただく。あわせて関連分野の研究動向も交え、食品成分の機能解明に向けた今後の展望をご講演いただく。ぜひご参加ください。

【講演1】 13:40 ~ 14:50

「味蕾・腭管オルガノイド(霊長類由来)を活用した
研究と食品分野への展開」

東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 教授 岩槻健氏

ご参考 : https://dbs.nodai.ac.jp/html/100000860_ja.html

【講演2】 15:00 ~ 16:10

「小腸・肝臓オルガノイド(ヒト由来)を活用した
研究と食品分野への応用」

東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命科学専攻 助教 高橋裕氏

ご参考 : https://www.a.u-tokyo.ac.jp/profile/prof-takahashi_yu

【座長まとめ】 16:10 ~ 16:30

食品ニューテクノロジー研究会(12月18日)申込書

FAX03-3537-1071までお申込みください。

御社名			
住所	〒		
TEL/FAX	/		
○印	部署／お役職	お名前	E-Mail
来場/ Web			
来場/ Web			
来場/ Web			

◆下記サイトからもお申込み可能です
(来場受講・Web受講)

セミナー申込フォーム
(<https://bit.ly/3PBGKpn>)



Web受講用申込サイト
※Zoom申込に移動します



食情報館<入船>



東京都中央区入船3-2-10アーバンネット入船ビル4階
TEL:03-3537-1310

<最寄駅>

東京メトロ 有楽町線 新富町駅 7番出口 徒歩1分

東京メトロ 日比谷線 築地駅 3a出口 徒歩5分

次回案内

27年1月開催

座長：久保村食文化研究所

久保村喜代子 氏

【セミナー予定表】

