

米粉セミナー



2017.7.19(水) 14:00⇒16:00

参加無料

デンカビッグスワンスタジアム会議室6

新潟から、ノングルテンの米粉商品を、世界に向けて広めよう！

「米粉」をテーマに、新たなつながりを作るチャンス★

「グルテンフリー・ノングルテン」という切り口からも注目されている米粉。米どころ・新潟では、米粉が浸透しているとはいえ、ノングルテンの観点からはまだまだ市場拡大のチャンスがあるジャンルです。米粉関連を取り扱っている事業者様が対象となっておりますので、米粉の新商品開発や、販路開拓につなげる新たなきっかけづくりの場にしてみてください。

SEMINAR PROGRAM

1



「ノングルテンに関する国内、海外動向と米粉技術」

14:00～15:00

講師 江川技術士事務所(農業部門) 所長 江川和徳氏

2



「米粉の商機」

15:10～15:50

講師 食と高付加価値化研究所 所長 椎葉彰典氏

3



「連携することのメリット、共同で事業をするメリット」

15:50～16:00

新潟県中小企業団体中央会

【組織化懇談会：お問い合わせ先】

新潟県中小企業団体中央会 連携推進課 中野・朝倉

住所：〒951-8133 新潟市中央区川岸町1-47-1 / MAIL：nakano@chuokai-niigata.or.jp

TEL：025-267-1100 / FAX：025-267-1386

参加申込書

◎各開催日の3日前までにお申し込みください◎

新潟県中小企業団体中央会 連携推進課行き

MAIL : nakano@chuokai-niigata.or.jp

FAX : 025-267-1386

▼講師紹介

江川技術士事務所(農業部門)

所長 江川和徳氏



食品工場の排水処理技術、特に米加工食品向上の排水処理技術を研究し、無攪拌洗米技術の開発ならびに洗米排水の活性汚泥処理条件の設定を行う。また、米加工食品の無菌化製造技術の研究に取り組み、無菌化包装餅やトレイ炊飯による包装米飯の開発を業界と共同で行い、新潟県で官の研究・民の生産を実施した。さらに、米の新規用途開発に取り組み、酵素を用いた米粉の微粉化技術と米パン開発、乳酸発酵による低タンパク質米飯などを開発した。

食の高付加価値化研究所 所長 椎葉彰典氏

(食の6次産業化プロデューサー レベル4)



新潟駅ぼんしゅ館で絶賛発売中の「雪色ソーダ(ルレクチエ、白根白桃)」のプロデュースをはじめ、コンビニ人気おでん種開発、世界的ファーストフード業界初の新メニュー導入、有名ライフスタイルショップのフード部門企画、超売れ筋冷凍食品の企画開発など数々のヒット商品をプロデュース。原材料選定調達から製造、販売、流通、品質管理、販路開拓までワンストップでプロデュース、小規模事業者でも勝てる仕組みづくりを支援し、全国で活躍中。

▼お申込みされる方の情報をご記入ください

企業・機関名		参加者名	(代表者)
TEL			
FAX			
MAIL			

▼お取り扱いの"米粉関連"商品やサービスをご記入ください

品名・サービス名	
商品特徴・ターゲット・PRポイント・対象顧客層など	

お問い合わせ先

新潟県中小企業団体中央会 連携推進課 中野・朝倉

住所 : 〒951-8133 新潟市中央区川岸町1-47-1 / MAIL : nakano@chuokai-niigata.or.jp

TEL : 025-267-1100 / FAX : 025-267-1386