



「ながのブランド郷土食」人材養成プログラム事業
平成26年度第2回公開シンポジウム
～食の機能性とブランド戦略～



主催：「ながのブランド郷土食」運営協議会
共催：食・農産業の先端学際研究会
共催：からだに優しい食品づくり研究会
共催：ながの食品加工マイスター倶楽部
日時：平成26年12月4日（木）13:30～17:15
場所：信州科学技術総合振興センター会議室（信州大学工学部内）

2010年発表の都道府県別平均寿命は、長野県が男女とも第1位となり、長野県特産農畜産物を摂り入れた食生活も関与していると考えられています。また、最近では、地元特産農畜産物を使用した健康長寿にも寄与できる高付加価値食品のブランド化も待望されています。

そこで、今回のシンポジウムは、「食の機能性とブランド戦略」をテーマに、兵庫県立大学環境人間学部、（公社）日本技術士会食品技術士センターの先生方にご講演をいただくことによりおこなわれます。

なお、参加者につきましては、関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民の皆様も対象としておりますので、多数の方々にご参加いただきます様ご案内申し上げます。（参加費：無料）

<プログラム>

1. 開 会

2. 挨拶

講演1 13:40～14:00（座長：ながの食品加工マイスター倶楽部 会長 小出真也）
ながの食品加工マイスター倶楽部会員による発表
「信州産食材を活用した機能性パイ菓子の開発研究」
株式会社ホーライ 土屋 昇

講演2 14:00～15:30（座長：信州大学経営大学院 教授 柴田 匡平）
演題：「新食品ブランド開発のマーケティング」
講師：公益社団法人日本技術士会 食品技術士センター
会長 江本 三男 先生

<休憩15:30～15:45>

講演3 15:45～17:15（座長：信州大学工学部 教授 天野良彦）
演題：「生活習慣病予防における食と栄養の役割を探る」
講師：兵庫県立大学 環境人間学部
教授 永井 成美 先生

※終了後、交流会を予定しています。（会費：2,000円）

<申し込み先>

シンポジウム並びに交流会の参加希望者は下記あてにお申し込み下さい。（申込期限11月27日(木)）

信州大学工学部 物質工学科 「ながのブランド郷土食」担当 寺島
TEL 026-269-5398 E-mail: terasima@shinshu-u.ac.jp