

## かがわ冷凍食品研究フォーラム第11回シンポジウムの開催について（御案内）

香川県内に立地している冷凍調理食品製造業及び冷凍水産食品製造業などの冷凍食品を製造する食品企業を対象に、新製品・新技術の開発支援並びに関係企業が抱える課題を解決するため、産学官が連携して、総合的な支援事業を実施することを目的として、平成25年9月に「かがわ冷凍食品研究フォーラム」が設立されました。

この度、本フォーラムの第11回シンポジウムを次のとおり開催しますので、ご出席いただきますようお願いいたします。

### 記

日 時 令和5年11月14日（火） 13時30分から16時00分  
場 所 ネクスト香川 3階 大会議室（高松市林町2217-44）  
主 催 かがわ冷凍食品研究フォーラム  
共 催 公益財団法人かがわ産業支援財団  
後 援 香川短期大学、国立大学法人香川大学、  
国立研究開発法人産業技術総合研究所四国センター  
対 象 県内食品関係企業（会員以外も含む）、産業支援機関  
定 員 50名  
参加費 無料  
内 容 裏面参照

### 申込書

公益財団法人かがわ産業支援財団 地域共同研究部 宛

FAX : 087-869-3441 TEL : 087-869-3440 E-mail : rist@kagawa-isf.jp

申込期日：令和5年11月7日（火）17:00

企業名			
住 所	〒	TEL	
e-mail		FAX	
参加者	所属・役職	氏名	
	所属・役職	氏名	
通信欄			

## かがわ冷凍食品研究フォーラム第11回シンポジウムの内容

<b>開会挨拶</b>		13:30～13:40
	かがわ冷凍食品研究フォーラム 会長 竹安 宏匡 公益財団法人かがわ産業支援財団 理事長 近藤 清志	
<b>講演</b>	(座長：フォーラム会長 竹安 宏匡)	13:40～14:40
<b>演題</b>	「冷凍食品におけるトレンドと商品開発手法について」	
<b>講師</b>	ベフロティ株式会社 代表取締役 西川 剛史 氏	
<b>概要</b>	調理の時短や簡便性、さらには本格的な味を楽しむことができ、ニーズがさらに高まりつつある冷凍食品。冷凍食品専門店や冷凍自販機など販売方法にも広がりを見せています。冷凍食品専門家である西川剛史氏が近年の冷凍食品のトレンドを分析し、今後に求められる冷凍食品のニーズ、可能性について解説します。 さらに冷凍食品の商品開発について、製造における「ものづくり視点」および「マーケティング視点」からその手法についても解説を行います。	
	(休憩 14:40～14:55)	
<b>話題提供及び事例発表</b>	(座長：フォーラム副会長 末澤 保彦)	14:55～15:55
<b>話題提供</b>		14:55～15:15
<b>演題</b>	「オリーブ葉処理がマイワシの冷凍保存に及ぼす効果の検討」	
<b>発表者</b>	香川県産業技術センター 食品研究所 主任研究員 松岡 博美 氏	
<b>概要</b>	オリーブ葉処理が冷凍保存中のマイワシの脂肪酸含量および香気成分に及ぼす効果を検討しました。オリーブ葉処理による冷凍保存中の脂肪酸含量の減少低減効果は低かったものの、香気成分においては酸化の程度を遅らせることができる可能性が示唆されました。	
<b>事例発表 1</b>		15:15～15:35
<b>演題</b>	「B to Bビジネスにおける商品開発について」	
<b>発表者</b>	八幡食品株式会社 代表取締役 村山 壯徳 氏	
<b>概要</b>	主に中食企業のお客様とともに行うメニュー開発方法や進めかた、ポイントについて紹介します。	
<b>事例発表 1</b>		15:35～15:55
<b>演題</b>	「冷凍スイーツの美味しさの探求」	
<b>発表者</b>	株式会社スミダ・リ・オリジン 代表取締役 住田 俊二 氏	
<b>概要</b>	香川県産「おいでまい」を活用したグルテンフリー冷凍スイーツの美味しさを向上させるフリーズドライ等の技術開発について紹介します。	
<b>閉会挨拶</b>	かがわ冷凍食品研究フォーラム 副会長 増田 浩	15:55～16:00

