

7 / 2 6 (金) の発表

報道発表資料の配付日時 7月26日(金) 13時30分

発表項目 (行事名)	<b>「シーズ活用型食品開発セミナー in 函館」を開催します!</b>		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	発表場所
概 要	<p>○道では、道内に集積する様々な研究シーズを活かした商品(食品)開発を推進するため、<b>8月8日(木)に「シーズ活用型食品開発セミナー in 函館」を開催します。</b></p> <p>○自治体初の食品機能性表示制度である「ヘルシーD<sup>o</sup> (北海道食品機能性表示制度)」など、健康食品関連市場に向けた商品開発を推進してきたところですが、今年度は初めて、食料品製造事業者等が商品開発に必要な情報収集及び学習の場となるセミナーを全4回開催します。</p> <p>○第1回は、ヘルシーD<sup>o</sup>等の機能性食品の開発に着目し、関係制度の説明、機能性食品や素材に関する取組報告、個別相談会など、健康食品関連市場に向けた商品開発に役立つ内容となっています。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>【セミナーの概要】</b> ※詳細は別紙をご参照ください</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■日 時: 令和元年(2019年)8月8日(木) 14:00~17:00</li> <li>■会 場: 北海道立工業技術センター 会議室 (函館市桔梗町379番地 Tel:0138-37-2600)</li> <li>■対 象: 道内に製造工場を持つ企業、地方自治体、道内外消費者など、</li> <li>■定 員: 60名程度(参加無料)</li> <li>■プログラム: ・ヘルシーD<sup>o</sup>・機能性表示食品制度と現状について           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ヘルシーD<sup>o</sup>の認証取得とブランド・販売戦略</li> <li>・昆布の機能性成分と臨床試験データについて</li> <li>・講師との意見交換 ~機能性素材を用いた食品のブランド化に向けて~</li> <li>・名刺交換・企業相談会</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【申込方法】</b> 別紙申込書に必要事項を記載、または、所属・役職・氏名・連絡先を記載の上、メール又はFaxで下記までお申込みください。</p> <p><b>【申 込 先】</b> 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団)        担当: 工藤、鈴木        〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コラポほっかいどう        Tel: 011-708-6392 Fax: 011-747-1911        E-mail: kenkyu@noastec.jp</p> <p><b>【URL】</b> <a href="https://www.noastec.jp/web/news/details/post_209.html">https://www.noastec.jp/web/news/details/post_209.html</a>  <small>※ノーステック財団ホームページ</small></p> <p><b>【申込締切】</b> 8月2日(金)まで</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p><b>【今後のセミナー開催予定】</b> ※詳細が決定次第、別途報道発表します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■第2回: 令和元年(2019年) 10月下旬 (北見市内)</li> <li>■第3回: " 11月 (帯広市内)</li> <li>■第4回: 令和2年(2020年) 1月 (札幌近郊)</li> </ul> </div>		
参 考			
報道(取材)に当たってのお願い	健康食品関連市場に向けた商品開発に取り組む企業など多数の参加を促すため、開催について積極的な報道をお願いします。また、当日の取材についてもよろしくお願いします。(問い合わせ先は下記のとおり)		
他のクラブとの関係	同時配付 : 道政記者クラブ 同時レク :		
担 当 (連絡先)	経済部 食関連産業室 研究集積グループ 主幹 島崎 侘子 TEL ダイヤルイン(直通) 011-204-5226 (代表) 011-231-4111 (内線26-808)		

# シーズ活用型食品開発セミナー in 函館 ～ヘルシーD o等の機能性食品の開発に向けて～

北海道では、地域の素材を活用した魅力ある商品開発が活発に行われています。本セミナーでは、より付加価値の高い機能性のある素材開発と商品化に向けたセミナーを開催いたします。

セミナー終了後には個別の相談会も実施します。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

※「シーズ活用型食品」とは、食品の機能性、加工性、味、食べやすさ、保存性、安全性、製造効率に関する研究等を活用した加工食品と定義しています。今回は機能性に着目し、セミナーを開催します。

**日時** 令和元年8月8日(木) 14:00～17:00

**会場** 北海道立工業技術センター 会議室  
(函館市桔梗町379番地) TEL 0138-34-2600

**定員** 60名程度 (参加無料)

**申込** 所属・役職・氏名・連絡先をご記載の上、メールまたはFAXにてお申込みください。

参加無料

## プログラム

14:00 : ヘルシーD o ・機能性表示食品制度と現状について

一般社団法人北海道バイオ工業会 事務局長 三浦 健人

14:25 : ヘルシーD oの認証取得とブランド・販売戦略

(株)北海道バイオインダストリー 営業部 部長 藤岡 弘明 氏

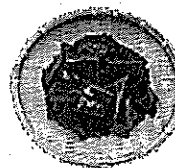
14:50 : 昆布の機能性成分と臨床試験データについて

公益財団法人函館地域産業振興財団 研究主査 木下 康宣 氏

15:25 : 講師との意見交換

～機能性素材を用いた食品のブランド化に向けて～

名刺交換・企業相談会 (16:00～17:00)



お問い合わせ：公益財団法人北海道科学技術総合振興センター

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目 コラボほっかいどう

工藤、鈴木 Tel:011-708-6392 Fax:011-747-1911 Mail: kenkyu@noastec.jp

主催：北海道、一般社団法人北海道食産業総合振興機構、一般社団法人北海道バイオ工業会、  
公益財団法人北海道科学技術総合振興センター  
共催：公益財団法人函館地域産業振興財団

**参加申込**

下記フォームへ記入し、FAX (011-747-1911) または  
メール(kenkyu@noastec.jp)でお送りください。

◆締め切り：令和元年8月2日（金）

※いただいた個人情報は、本セミナーのためにのみ使用し、他の目的のためには  
一切使用いたしません。

**参加申込書**  
[ シーズ活用型食品開発セミナー in 函館 ]

ご所属	役職	お名前	備考

電話・FAX(代表の方)	電話	/FAX
E-Mail(代表の方)		

個別相談：希望する( )、希望しない( )

※何れかに○を付してください。