

京都フードテック研究連絡会議・ 学研フードテック共創プラットフォーム 合同情報交換会 ～加工・新商品開発編～

加工・新商品開発をテーマに、異業種の研究者や商品開発担当者が交流し、議論を深めることにより、それぞれの強みを発揮した共同研究のきっかけとし、具体的な課題の解決や新たな取組に繋がります。

今回は「茶」に注目し、機能性新商品や新たな利用加工方法、副産物の利用等について、検討します。茶業関係者はもちろん、食品加工や機能性食品業界など、幅広い分野からのご参加をお待ちしております。

日時

令和6年3月18日（月）13:30～16:00

会場

京都府茶業研究所

（京都府宇治市白川中ノ菌1）

テーマ

茶の加工・新商品開発

- ・機能性研究、機能性食品開発
- ・茶の新たな利用方法（飲用方法・食品利用等）の開発
- ・茶の副産物（茎など）を利用した商品開発 ほか



内容

- （1）京都府茶業研究所の研究紹介（課題と求める対応策）（京都府茶業研究所）
- （2）先進的な事業・商品開発事例紹介
・「新規食品素材開発によるホールフードデザイン」
京都グレインシステム株式会社 ほか
- （3）参加団体からの取組概要、今後必要な研究シーズ・ニーズ紹介（参加団体）
- （4）情報・意見交換
- （5）施設見学

参集範囲

京都フードテック研究連絡会議会員又は加入を検討中の方
学研フードテック共創プラットフォーム会員又は加入を検討中の方
京都府（農林水産技術センターほか）

参加申込方法

申込〆切：令和6年3月6日（水）

- 参加をご希望の方は、次のリンク又はQRコードからお申し込みください。
URL: <https://forms.office.com/r/q9SpGpFywF>
- リンクにアクセスできない場合は、メールにて以下の必要事項を申込先へお送りください。
①お名前 ②所属団体名・部署・役職 ④電話番号 ⑤メールアドレス



主催 京都府・（公益財団法人）関西文化学術研究都市推進機構

<お問い合わせ・お申し込み先>

京都府流通・ブランド戦略課

☎ 075-414-4969

✉ ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp