

令和6年度第3回セミナー&交流会 新感覚の”京の食”商品開発を目指す

当会議では、「京都フードテック構想」に基づき、産学公連携による共同研究体制の整備に取り組んでいます。

今回は、代替食についての歴史、最先端のテクノロジー、飲食業界の現状とニーズを学び、昨今多様化する消費者ニーズに対応できる“新感覚の「京の食」”の研究と商品開発推進を目指すセミナー&交流会を開催します！

日時 2024年12月9日(月) 13:00~16:30

場所 京都リサーチパーク 4号館 B1F バンケットホール

第1部 セミナーセッション

※第1部は後日、動画配信予定です。

「麹菌を用いた新たな代替肉『麴肉』の開発について」

▶筑波大学生命環境系/微生物サステナビリティ研究センター 准教授 萩原大祐氏

「江戸時代の『食』から考えるフードテック～もどき料理を事例に～」

▶立命館大学食マネジメント学部 教授 鎌谷かおる氏

「京都のホテルにおけるアレルギー対応の現状と課題」

▶ホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木健一氏

第2部 意見交換・交流会

▶少人数ごとにテーブルに分かれ、時間を区切ってメンバーを変え、気軽に意見交換
(ご自身がPRしたいことをA4用紙1枚でご持参ください。)

▶交流会終了後、16:30まで名刺交換会予定(自由参加)

参加方法

- ▶参加費無料 事前申込制、定員30名、先着順
- ▶参加ご希望の方は、下記URLまたはQRコードからお申込みください。(12月4日(水)締切)

【申込フォーム】

<https://forms.office.com/r/SpVZCqYKyH>



会場

KRP 4号館

地下1階に
お越しください



主催：京都フードテック研究連絡会議 (HPリンク) <https://ftrc-kyoto.jp/>

お問い合わせ先：京都フードテック研究連絡会議事務局(京都府農林水産技術センター企画室内)

TEL: 0771-22-0425 e-mail: ngc-kikaku@pref.kyoto.lg.jp