

令和6(2024)年度

# 第5回 サステナブル食品開発研究部会

持続可能な社会への対応や地域資源等の活用など、幅広い視点での新技術・新商品開発を促進するための研究部会を開催します。第5回は「食品の粉碎技術とその活用」をテーマに、技術セミナー、取組事例紹介、意見交換等を実施しますので、是非御参加ください。

**日時** 令和6(2024)年 **11月15日(金)**  
**13:30~16:20**

**場所** **栃木県産業技術センター 大会議室**  
(宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)

**対象者** **フードバレーとちぎ推進協議会会員等**

## 講演1 素材に優しい食品粉碎技術と加工事例

食品の粉碎においては、素材や用途に応じて様々な粉碎機が活用されています。食品ごとに最適な粉碎機の粉碎原理や特徴、粉碎加工事例について紹介します。

**講師：株式会社セイシン企業**  
**東日本食品営業課 課長 上小澤 俊郎 氏**

## 講演2 食品粉碎分級システムの説明・デモ

食品粉碎分級システムは、乾燥した食品の粉碎と粒度ごとに試料をふるい分けることができます。粉碎機と分級機の原理、食品を粉碎する際の注意点等についてお話しします。

**講師：ヴァーダー・サイエンティフィック株式会社**  
**営業部 アプリケーションマネージャー 二宮 苗央 氏**

## 取組事例紹介&意見交換

- 株式会社シェフコ様から健康食品等の製造工程（殺菌・粉碎・造粒・打錠等）と、乾燥原料の加工事例についてご紹介いただきます。
- 事前アンケートを基にした参加者間による意見交換

## お申し込み方法

**11月13日(水)**までに以下QRコード又はURLからお申し込み下さい。

<https://forms.office.com/r/wvpHHZ8yNY>



\* 上記方法でのお申し込みが難しい場合には、メールでもお申し込み頂けます。

### [メールによる申込みをご希望の場合]

メール本文に以下の項目をご記入の上、担当(益子・金井)まで送信してください。

送信先: [sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp](mailto:sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp)

- ・貴社名 ・連絡担当者名 ・連絡先メールアドレス ・参加者氏名
- ・活用方法に困っている、又は活用方法を検討したい未利用農産物や製造端材・残渣等副産物がありましたら、ご記入ください。
- ・貴社内のフードロス削減等に向けての取組事例、活用事例、加工事例についてご紹介ください。
- ・上記事例について、情報交換の場での提供の可否

## 研究部会 年間計画(予定)

- ・ 第6回(R7年1月) 成果発表会

※ 取組事例紹介、意見交換会、企業間マッチングを支援し、商品開発等への取組を促進します。

## 交通案内

栃木県産業技術センター（宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内）



■LRTでお越しの方  
「ゆいの杜西」停留場から徒歩約15分

■お車でお越しの方  
JR宇都宮駅東口から東進、鬼怒川を渡り信号4つ目「刈沼町」交差点左折、約700m