

サステナブル食品開発研究部会

日時

7/24 (金)

13:30～16:00

会場 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

申込締切 7月17日 (金)

参加費 無料

▼お申し込み先



基調講演

食品企業におけるサーキュラーエコノミーの実践 ーフードロス削減とアップサイクルによる価値創造ー



(株)東レ経営研究所 未来創造調査部門 産業経済領域
シニアコンサルタント **川野 茉莉子**

フードロス削減の取組や、副産物・未利用資源のアップサイクル事例を紹介するとともに、新たな付加価値の創出や企業競争力の向上につながるポイントについてご講演いただきます。

2008年、東レ株式会社入社。2015年、東レ経営研究所へ出向。2022年より現職。
日本証券アナリスト協会認定アナリスト (CMA)。

調査・専門領域はサーキュラーエコノミー・サステナビリティ・フードテックを中心とした産業調査。食と農に関するサーキュラーエコノミーに関しての執筆、講演など多数。

交流会

那須高原ビール株式会社様より、醸造副産物であるモルト粕の廃棄量削減と、アップサイクルによる商品化の取組をご紹介します。未利用資源を活用した実践事例を通じて、食品廃棄物削減や持続可能な商品開発の可能性について意見交換を行います。

■産業技術センター施設・機器の見学 (希望者)

お問合せ先：栃木県産業技術センター食品技術部 担当:筒井・佐伯

TEL:028-670-3398

E-mail: sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp