

米粉等を活用した 商品開発セミナー

日時 平成30年
9月6日(木) 13:30～15:40
(受付13:10～)

場所 新潟県自治会館 別館9階
コンベンションホールゆきつばき
新潟市中央区新光町4番地1

食のニーズの多様化や消費者の健康意識の高まりに伴い、米粉をはじめとする米由来素材に注目が集まっています。グルテンフリーや小麦アレルギーに対応できる食材として、あるいは、食感改良や経時変化対策のための副資材として、その可能性は広がっています。当セミナーでは、米粉等を活用した商品開発について、具体的事例を交えながらご紹介します。

ぜひご参加ください！

- 商品開発、メニュー開発のヒントが欲しい
- アレルギー対応等、市場で求められる商品の動向を知りたい

PROGRAM

1 講演 「消費者に必要とされる商品づくり」

～米粉を活用した特定7品目不使用の「やさしごはん」シリーズの取組～

講師：平松 孝之 氏

イオンリテール株式会社
北陸信越カンパニー 商品統括部
グロサリーマーチャンダイザー



イオングループ各店舗で2016年から発売開始されたプライベートブランド「トップバリュやさしごはんシリーズ」。米粉や米ピューレを活用し、アレルギーにも対応した“家族みんなで食べられる”商品が反響を呼んでいます。「やさしごはん」開発の背景や、食物アレルギーに対する取り組み、消費者に必要とされる商品について解説いただきます。

2 講演 「米の新素材 ライスジュレの活用方法について」

講師：橋本 康治 氏

ライステクノロジーかわち株式会社
ヤンマーアグリイノベーション株式会社
代表取締役



農研機構の開発した新しい食品素材“米ゲル”に着目し、「ライスジュレ」として量産化に成功。お米と水からできたライスジュレ(米ゲル)は、増粘剤やゲル化剤の代替として添加物フリーを実現でき、また、グルテンフリーや低カロリー食品にも応用できる食材として注目されています。ライスジュレの特徴や、様々な活用方法について解説いただきます。

3 食品研究センターの業務紹介

新潟県農業総合研究所食品研究センター

県食品研究センターの業務(技術相談・指導、試験研究機器の貸出等)について情報提供します。

<会場>

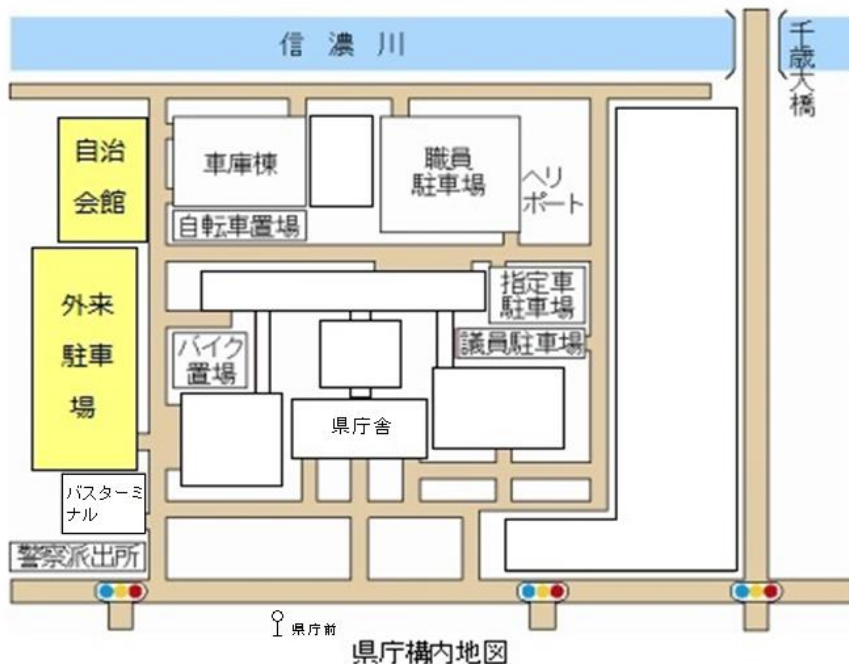
【車でお越しの場合】

県庁外来駐車場をご利用ください。
セミナー受付時に駐車券をご提示ください。

【バスでお越しの場合】

JR新潟駅南口バスターミナルから新潟交通バス「C1県庁線(りゅーとリンク)」乗車、「県庁」バスターミナル下車(25分程度)

JR新潟駅万代口バスターミナルから新潟交通バス「S30水島町線」もしくは「S21鳥屋野線」乗車、「県庁前」下車(20～25分程度)



参加申込書(申込み締切:H30/8/31)

お手数ですが、下記事項にご記入のうえ、平成30年8月31日(金)までに、メールまたはFAXでお申し込みください。

定員になり次第締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。

※ 受講票はお出ししません。定員に達し、お申し込みいただけない場合に限りご連絡いたします。

貴社名			TEL
ご住所	〒		
参加者	御名前	所属	役職
	E-mail:		

記載いただきました個人情報、主催者において実施する事業以外には使用いたしません。
また、承諾なく第三者に提供することはございません。

◆お申込み・お問い合わせ先

FAX送信先: 025-280-5548

新潟県 農林水産部 食品・流通課 食品産業係 担当: 吉川、生田

Tel.025-280-5427 Fax.025-280-5548 E-mail:ngt060040@pref.niigata.lg.jp