

令和8年2月6日

関係各位

にいがたフードテック研究会 会長  
新潟大学名誉教授 門脇 基二

### 「にいがたフードテック研究会」フードテックピッチイベント開催のご案内

向春の候、益々ご繁栄のこととお慶び申し上げます。

平素は、県内食品産業の振興にご尽力くださり、また新潟県の施策に関して格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、「にいがたフードテック研究会」では、「プラントベースフード／代替食」、「米を用いた乳化学材」、「食品廃棄物のアップサイクル」、「微生物利用・発酵」をテーマに分科会を設置し、技術開発の産学官連携拠点となることを目標に活動しています。

「食の新潟」発フードテックのさらなる機運を高めるため、昨年度好評いただいたピッチイベントを今年度も別紙要領により開催いたします。是非ご参加いただきたくご案内申し上げます。

#### 記

#### 1. フードテックピッチイベントへの参加(3月5日(木) 14:50 開催)

(1) 参加をご希望の方は、新潟県電子申請システム内の申込フォームよりお申し込みください。

参加申込 : [https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=28691](https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList_detail?tempSeq=28691)

右下のQRコードからも参加申込フォームにアクセスできます。

申込期限: 令和8年2月26日(木)

(2) 入会を検討されている方もイベントへの参加は可能です。

#### 2. 研究会への入会申込

研究会への入会は随時受け付けています。会費は無料ですので、お気軽に事務局までお問い合わせください。

入会申込: [https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=17464](https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList_detail?tempSeq=17464)

#### 3. お問い合わせ

担当 にいがたフードテック研究会事務局

新潟県農業総合研究所食品研究センター

穀類食品科 高橋 誠

園芸特産食品科 宍戸 功一

電話 0256-52-3238

メール takahashi.makoto2@pref.niigata.lg.jp



イベント参加  
申込フォーム

## 「にいがたフードテック研究会」フードテックピッチイベント 開催要領

- 1 日時 令和8年3月5日(木) 14時50分～17時30分(受付:14時15分～)
- 2 場所 新潟市中央区花園1丁目1-21 ( JR新潟駅 CoCoLo 南館1階 )  
街 Coworking & Rental Space Sea Point NIIGATA × MOYORe: ホール
- 3 対象・定員 にいがたフードテック研究会会員、フードテックに興味・関心がある  
県内食品関連企業等 60名
- 4 開会の言葉 にいがたフードテック研究会 会長  
新潟大学名誉教授 門脇 基二
- 5 ピッチ フードテックに関する研究・技術情報、取組のご紹介  

ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社 執行役員 事業開発部長	亀谷直孝様
新潟バイオリサーチパーク株式会社 代表取締役社長	後藤博様
株式会社ダイセル ヘルスケア SBU 事業推進室 事業戦略グループ 主席部員	三橋和也様
株式会社パンタレイ 代表取締役	佐藤靖徳様
株式会社ブルボン 先端研究所 所長	室橋直人様
新潟県漬物工業協同組合 青年部 有限会社アベシユウ食品 代表取締役社長	阿部大輔様
株式会社前川製作所 執行役員 ソリューション事業本部 産業熱エネルギー部門	江原誠様
- 6 閉会の言葉 にいがたフードテック研究会 副会長  
新潟薬科大学 応用生命科学部 教授 佐藤 眞治  
.....
- 7 情報交換会
  - (1) 時間 18時00分～19時30分(立食形式)
  - (2) 場所 ピッチイベントと同場所で行います(準備に30分程度時間を頂きます)
  - (3) 参加費 4,000円(当日受付にて)
  - (4) 定員 50名

8 プログラム ※変更となる場合がございます

時間	内容
14:15～	受付 街 Coworking & Rental Space Sea Point NIIGATA × MOYORe: ホール
14:50	開会の言葉 にいがたフードテック研究会 会長 新潟大学名誉教授 門脇基二
	フードテックに関する研究・技術情報、取組のご紹介
14:55～	1st Pitch 「見えない価値」を可視化する。既存原料・未利用資源を機能性素材へ変革する HMT の戦略 ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株) 亀谷直孝 様
15:15～	2nd Pitch 機能性食品評価事業 新潟バイオリサーチパーク(株) 後藤 博 様
15:35～	3rd Pitch ダイセルの発酵技術を活用した機能性食品素材の生産について (株ダイセル 三橋和也 様
15:55～	4th Pitch 食感・品質を科学する — レオロジーとナノインデンテーションの応用(仮) (株)パンタレイ 佐藤靖徳 様
16:15～	休憩
16:30～	5th Pitch ブルボンの取り組みについて(仮) (株ブルボン 室橋直人 様
16:50～	6th Pitch 漬物イノベーション — ドライ漬物 開発プロジェクト —(仮) 新潟県漬物工業協同組合 青年部 阿部大輔 様
17:10～	7th Pitch 低温廃熱エネルギー利用技術の食品プロセスへの導入事例について(仮) (株)前川製作所 江原 誠 様
17:30	閉会の言葉 にいがたフードテック研究会 副会長 新潟薬科大学 応用生命科学部 佐藤眞治
	情報交換会準備
18:00～ 19:30	情報交換会(立食形式)

## 9 会場

<ピッチイベント・情報交換会 会場案内図>



**【会場】**  
Sea Point NIIGATA × MOYORe:  
新潟市中央区花園1丁目1-21 CoCoLo南館 1F  
JR新潟駅南口(東側連絡通路)より徒歩約1分  
※駐車場の用意はございません。  
周辺の有料駐車場または公共交通機関をご利用ください。

