



秋田県総合食品研究センター 試験研究成果発表会

日時: 令和8年5月29日(金) 13:20~16:00
*12:00~13:00 (見学ツアー)

場所: 秋田県総合食品研究センター 研修室1
研究成果発表の内容は公式YouTubeチャンネルより後日配信



参加申込QRコード

<開催概要>

【見学ツアー】 12:00~13:00 定員30名(先着)

食品製造機器などについて、センター内を巡るツアー形式でご紹介します。

【研究成果発表】 13:20~16:00 ※一部試食あり※

センターの試験研究の内容について、研究員によるプレゼンテーション発表を行います。

○地域資源「エゴマ」で挑む、価値のある「ニジマス」の作り方 13:25~13:50
~エゴマとニジマスの美味しい関係~

○発酵×Sustainable Food: そら豆発酵あんこで美味しいタンパク質を届ける 13:55~14:20
食品生物機能チーム 主任研究員 佐々木 玲
加工技術開発チーム 研究員 藤井 康年

○麹菌におけるゲノム編集育種の基盤構築 15:05~15:30

○交雑育種を用いた味噌用酵母の育種基盤の構築 15:35~16:00

酒類チーム 研究員 工藤 駿斗
発酵食品チーム 主任研究員 上原 健二

【ポスター・小型機器展示】 コアタイム14:30~15:00 (ポスター展示は終日) ※一部試食あり※

ポスターによる試験研究発表を行います。コアタイムでは研究員がポスター前に立ち、質疑に応じます。また、製造現場で便利な小型機器なども展示します。

○秋田伝統の「花食文化」を、極上のスイーツギフトへ~画像解析が導く「エディブルプリザーブドダリア」開発~

○輸出向け発酵調味料に関する調査

○低・未利用魚を用いたしよつつの試作

○いちじくりキュール-Figlune-の開発支援

○食品表示のトピックス~アレルギーから前面表示まで、今こそ「これ押さえ!」な最新動向~

○「知りたい」を「強み」に変える。食品事業者のためのステップアップ研修案内

~受講料2,000円から! 低コストでプロの知識を~

<<参加申込方法>>

◇Web申込 **※切5月28日(木)**【URL】 <https://x.gd/BbGxc> または 参加申込QRコード からお申込みください。

◇Web申込が難しい場合にはメール、FAX、郵送にて、下記の必要事項をご記入の上<お問合せ先>へお送りください。

【必要事項】参加形式(①見学+発表会②見学のみ③発表会のみ、のいずれか**(必須)**)、企業・団体名、企業・団体所在地、参加者全員の氏名、電話番号、メールアドレス **※切5月28日(木)必着**

<お問合せ先> 〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 秋田県総合食品研究センター 総務企画室

TEL: 018-888-2000 FAX: 018-888-2008 E-mail: seika@arif.pref.akita.jp

交通案内



○秋田駅から約7km
 バス 秋田駅西口のりば「県立プール線」
 終点「県立プール前」下車徒歩2分
 所要時間30分

○県外から
 航空機 東京-秋田 1時間5分
 大阪-秋田 1時間20分
 名古屋-秋田 1時間10分
 札幌-秋田 55分
 秋田空港-秋田駅 リムジンバス40分
 秋田新幹線 東京-秋田 3時間50分
 仙台-秋田 2時間20分

<<お車でお越しの方は下記をご参考に来所ください>>



1 県道65号沿い、この看板の矢印の方向に曲がってください。



2 県立総合プール案内看板に従ってそのまま直進してください。



3 300mほど進むと左側に県立総合プールが見えてきます。そのまま直進を続けてください。



4 県立総合プールを通過して、突き当たり右側が当センターです。建物の手前が駐車場入口です。



5 建物に向かって右側に、広い駐車場がありますので、こちらをご利用ください。

*当センターには売店・自動販売機がございませんので、お飲み物等は事前にご準備をお願いします
 *敷地内は全面禁煙です

秋田県総合食品研究センター ホームページ
 【URL】 <https://www.arif.pref.akita.jp/>



HPはこちらのQRコードからもアクセス可能です