

2025年10月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

講演会・情報交換会のご案内

拝啓 秋冷の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。
さて、首題の件に関しまして下記次第により、リアル及びライブ配信のハイブリッドにて開催する運びとなりました。
つきましては、ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合せの上ご参加くださいますようお願いいたします。

ご参加いただける場合は、整理の都合上11月21日(金)迄に弊会ホームページにてお申込み下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

1 日時 2025年12月8日(月)13時30分～18時00分

2 場所 主婦会館プラザエフ カトレア(7階)
JR四谷駅 麴町口 徒歩1分
丸の内線・南北線 四ツ谷駅 徒歩2分
〒102-0085 東京都千代田区六番町15番地
Tel: 03-3265-8111
(当日以外の電話連絡はご遠慮ください。)

3 参加費用 **講演会** 会 員…無 料
非会員…2,000円

* (一社)日本食品包装協会様会員様の講演会参加費は1,000円となります。

情報交換会 会 員…2名様まで無料
(3名様以上ご出席のときは、追加1名様につき1,000円
ご負担願います。当日会場にて頂戴いたします。)
非会員…2,000円

4 申込み [食品品質保持技術研究会ホームページ](#)よりお申込み下さい。
(リアル参加、もしくは、Web参加のいずれかをご選択ください。)
*受講票は発行していません。
リアル参加の場合、受付にて名刺のご提出をお願いいたします。

5 食品品質保持技術研究会講演会・情報交換会 (13:30～18:00)

◎ 会長挨拶 (13:30～13:35)

◎ 講演会 (13:35～16:50)

○農林水産物・食品輸出入門セミナー ～東南アジア・中東への輸出の基礎～
(13:35～15:05)

独立行政法人日本貿易振興機構 (ジェトロ)
農林水産食品部 市場開拓課

主幹 新井 剛史 氏
熊谷 佐和子 氏

新規に輸出を始めるにあたって必要となる、国内取引とは異なる輸出の留意点や貿易実務の知識、また各国・地域向けの輸出規制の調べ方など、輸出の基礎的な知識を網羅的に解説する。中でもタイやベトナムをはじめとする、日本からの輸出上位となっている東南アジアと、今後輸出先として期待される、UAE などの中東を例として、それぞれ輸出規制、市場概況、主に中東を対象としたハラール認証についても取り上げる。

○休憩 (15:05～15:20)

○食品高圧加工における進展・実用化 (15:20～16:50)

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 食品加工・素材研究領域 食品加工グループ
主任研究員 山本 和貴 氏

1990 年に実用化した食品高圧加工は、欧米を中心に市場が拡大し、主としてジュース・肉製品の低温殺菌法として普及が進み、貝類・甲殻類の開脱殻、液体含浸、静菌下での酵素分解促進等として、実用化が進展した。この間、生物関連高圧科学の知見が集積し、学術的発展と共に、実用化の将来展望も拡がりつつある。本講演では、食品高圧加工を概説しつつ、基礎的知見の進展を解説し、実用化の現状について触れる。

◎ 簡易情報交換会 (1 時間のみの簡易開催となります) (17:00～18:00)

以 上

お問合せは
品保研事務局 織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7131 F A X 03-3469-7009