

2026年1月吉日

会員各位

食品品質保持技術研究会  
会長 鍋谷 浩志

## 総会・講演会・情報交換会のご案内

拝啓 大寒の候、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出席くださいますようご案内いたします。

整理の都合上、2月27日(金)迄に弊会ホームページにてお申込み下さるようお願い申し上げます。

なお、総会にご参加いただけない会員の方は委任状にご署名・ご捺印のうえ、ご返送くださいますようお願いいたします。

敬具

記

1 日時 2026年3月17日(水) 13時～19時(講演会のみハイブリッド)

2 場所 主婦会館プラザエフ スズラン(9階)  
JR四谷駅 麻町口 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3,000円  
ご負担願います。当日会場にて頂戴いたします。)  
非会員…5,000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。  
(情報交換会へご参加いただける場合は対面参加でお申し込みください。)  
\*受講票は発行しておりません。  
対面参加の場合、受付にて名刺のご提出をお願いします。

4 食品品質保持技術研究会総会・講演会・情報交換会	(13:00~19:00)
① 会長挨拶	(13:00~13:10)
② 総会	(13:10~13:40)
○ 議題 1 2025 年度事業報告、収支決算報告承認の件	
2 2026 年度事業計画、収支予算案承認の件	
3 本会の運営に関する件	
③ 講演会	(14:10~17:00)

○食産業におけるロボット導入の現状と課題について (14:10~15:30)

コネクテッドロボティクス株式会社  
代表取締役/ファウンダー 沢登 哲也 氏

世界的にロボット技術の進展に注目が集まり、様々な業界において人手不足を補うためロボットによる自動化が期待されています。当社は食産業に特化したロボットサービスを開発・販売し、複数の店舗・工場で稼働させ続けています。安全安心・品質管理が求められる食産業において、ロボット導入・自動化を進める際にハードルとなることは何か。実際の事例もふまえて、食に関わる習慣、技術的な観点での課題も取り上げつつ、最新の取り組みについてご紹介します。

○休憩 (15:30~15:40)

○凍結含浸技術の開発と活用 ～介護食から一般食まで～ (15:40~17:00)

広島県立総合技術研究所  
食品工業技術センター 食品加工研究部  
研究員 宮地 夏奈 氏

広島県が平成 14 年に開発した「凍結含浸技術」は、食材内に物質を急速に導入する技術です。本技術を用いて食材に分解酵素を導入すると、見た目はそのままに舌でつぶせるほど軟らかい食品を製造できるため、現在では介護食の製造技術として実用化されています。本講演では、凍結含浸やわらか食の開発を中心に、改良法の開発や近年の取組みなど、凍結含浸技術の歩みをご紹介いたします。

④ 情報交換会 (17:10~19:00)

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

## 委 任 状

私は、  
を代理人とし、下記の権限を  
委任します。

1、2026年3月17日開催の総会において下記事項を議決する権限

### 記

- |       |                       |
|-------|-----------------------|
| 第1号議案 | 2025年度事業報告、収支決算報告承認の件 |
| 第2号議案 | 2026年度事業計画案、収支予算案承認の件 |
| 第3号議案 | 本会の運営に関する件            |

年 月 日

会 員 名

及び住所

担 当 者 名

印

以上

品保研