経済産業省
東北経済産業局

参加無料



食品製造業向け

食の保存技術活用に関する勉強会

テーマ：冷凍・冷蔵



食品のさらなる高付加価値化や販路開拓に向けては、鮮度維持や長期保存等につながる保存技術の活用がますます重要となっています。

本勉強会では、保存技術の基礎知識や新たな技術、具体的な活用事例をご紹介します。

第2回　2026年 11/18（水）10:00～11:30

オンライン開催
Microsoft Teams

講演　【10:05-10:45】

冷凍で食品の価値を高める
― 冷凍食品開発・品質設計・販路拡大の実践



株式会社えだまめ
代表取締役　成田 博之　氏

【講演概要】
食品の冷凍による品質保持の基本を踏まえ、商品開発や販路拡大への活用について解説します。食品の特性に応じた凍結・保存・解凍方法の選択や、冷凍設備導入の考え方を紹介し、冷凍技術を新たな商品価値や市場開拓につなげるための実践的な視点をお伝えします。

【講師紹介】
博報堂で食品企業等のマーケティング・商品開発に携わった後、2015年に株式会社えだまめを創業。冷凍技術を活用した新規事業開発、商品開発、設備選定から販路開拓まで幅広く支援。自社でも日本酒アイス「SAKEICE」を開発・展開する。

技術紹介　【10:45-11:30】

■株式会社クールイノベーション
高湿度かつ安定した低温環境の維持が可能なノンフロスト冷却技術について

■住友ベークライト株式会社
スキンパック包装・バリアスキンパックフィルムによる鮮度保持技術について

■株式会社テクニカン
液体アルコール凍結による急速冷凍技術について

■山形酸素株式会社
独自組成のガスの充填による青果の鮮度保持について

申込方法

下記申込フォームまたは右のQRコードより必要事項をご入力の上、お申込ください。

食品製造業 保存技術活用セミナー 参加登録フォーム

※ ご入力いただきました個人情報につきましては、本講座実施のために使用するほか、当局の類似イベント等の御案内等に限って使用します。
※ ご登録いただいたメールアドレス宛に、開催前日までにオンライン参加用のURL（Microsoft Teams）をお送りします。

主催　東北経済産業局

【お問合せ先】株式会社リバネス（担当：海浦、塚田）
TEL:03-5227-4198　E-mail: Ld@Lnest.jp