

発酵性タンパク質食品“kin-pun”を知ろう

山形県内食品関係事業者向け 『バイオ新素材勉強会』

事前予約
参加無料
定員30名

「kin-pun」は、慶應義塾大学先端生命科学研究所発のバイオベンチャーで、鶴岡市に拠点を置くフェルメクテス株式会社が開発を進める新しい食品素材です。

県では、新素材を活用した、高付加価値な新製品の開発を促進するため、県内企業を対象とした勉強会を開催します。



kin-pun とは

納豆菌を培養し、乾燥・粉末化した発酵性タンパク質食品。高タンパク質であることに加え、発酵由来の香りや旨味を備え、パン、麺、菓子、ソースなど、さまざまな食品に活用が可能。

講演



フェルメクテス株式会社

代表取締役CEO 大橋 由明 氏

演題:「NEOタンパク質素材
kin-pun の基礎知識について」



おおはし よしあき

大橋 由明 氏
フェルメクテス(株)
代表取締役CEO/
博士(理学)



大学及び大学院にて枯草菌（納豆菌）の酵素化学、分子遺伝学を研究し、博士の学位を取得。食品総合研究所、慶應義塾大学での研究を経て、フェルメクテス(株)を立上げ。

ワークショップ

kin-punの簡易調理体験 &
kin-pun製品試食会

※右写真はあくまでもイメージです



名刺交換・懇談会

フェルメクテス(株)や参加企業の方々との名刺交換・懇談会を実施

日時 令和8年10月15日(木)
13:30~15:30

会場 県工業技術センター 3階 講堂
(山形市松栄2丁目2-1)

参加者

kin-pun素材に興味がある食品関係の企業・団体の方

★ 本勉強会をきっかけに、将来的な商品開発や中長期的な共同研究・開発をご検討いただける企業・団体の皆様の参加を歓迎します。

令和8年度バイオ新素材活用促進事業「新素材勉強会」参加申込書

■令和8年10月4日(日)まで右2次元コードからお申込み
いただくか、以下に必要事項をご記入のうえ、メール又は
FAXでお申込みください。

なお、定員超過でご案内できない場合は別途ご連絡いたします。

E-mail:ysaninno#pref.yamagata.jp

(※ 送信の際は、#を@に変換ください。)

F A X :023-630-2695



〈申込フォーム〉

貴社名			
所在地	〒		
窓口の方の 所属・氏名	.	電話番号	
連絡先 (メールアドレス)	@		
参加者	部署／役職	御氏名	

お 問 合 せ

担当:山形県産業労働部 産業技術イノベーション課 スタートアップ・新事業推進室

TEL:023-630-2192 MAIL:ysaninno#pref.yamagata.jp

(※ 送信の際は、#を@に変換ください。)

会 場 案 内



会場:山形県工業技術センター 3階 講堂
(山形市松栄2丁目2-1)

アクセス:

■東北自動車道〈山形中央IC〉…車で約10分

■JR山形駅西口…車で約15分

■バス[千歳公園～山形駅西口

～すげさわの丘・荻の窪線]

〈沼木バス停〉…徒歩約10分