



Brush up Program
for professional

「ながのブランド郷土食」人材養成プログラム事業 平成30年度第2回公開シンポジウム ～食のブランド作り～



信州大学
SHINSHU UNIVERSITY

主催：「ながのブランド郷土食」運営協議会
共催：食・農産業の先端学際研究会
共催：からだに優しい食品づくり研究会
共催：ながの食品加工マイスター倶楽部
日時：平成30年12月14日（金）13:30～17:15
場所：信州大学国際科学イノベーションセンター
（信州大学工学部内）

近年、加工食品や農林水産物のブランド化に向けた食のブランド作りが注目されています。そこで、今回のシンポジウムは、「食のブランド作り」をテーマに、国分グループ本社(株)、(株)ブランド総合研究所の先生方にご講演をいただくことにしております。なお、参加者につきましては、関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民の皆様も対象としておりますので、多数の方々にご参加いただきます様ご案内申し上げます。（参加費：無料）

<プログラム>

1. 開 会
2. 挨 拶

講演 1 13:40～14:00（座長：ながの食品加工マイスター倶楽部 会長 田部井 ひろ美）
ながの食品加工マイスター倶楽部会員による発表
「信州産ソルガムを使用したグルテンフリー食品の開発」
株式会社ミールケア 山本 秀樹

講演 2 14:00～15:30（座長：長野県工業技術総合センター 食品技術部門
加工食品部長 大澤 克己）
演題：「「K&K缶つま」商品開発ストーリー」
講師：国分グループ本社株式会社 マーケティング統括部
マーケティング開発部 開発一課 森 寛規 先生

<休憩15:30～15:45>

講演 3 15:45～17:15（座長：信州大学経営大学院 教授 柴田匡平）
演題：「地域ブランドと食のブランディング～付加価値化と体験化で
ブランド力向上を目指そう～」
講師：株式会社ブランド総合研究所
代表取締役 田中 章雄 先生

終了後、生協食堂にて交流会を予定しています。（会費：2,000円）

<申し込み先>

シンポジウム並びに交流会の参加希望者は下記あてにお申し込み下さい。
（申込期限12月7日(金)）
信州大学工学部 物質化学科 「ながのブランド郷土食」担当 寺島
TEL 026-269-5398 E-mail: terasima@shinshu-u.ac.jp