

北海道の良質な食は「北海道ブランド」として、国内はもちろん、アジアでも高い人気です



北海道産の素材は安全・安心に加え、栄養成分の高さにも特徴があります



北海道認定

北海道庁では、食品機能性表示制度を設け、全国に先駆けて、商品を認定しています



最近では、魅力ある北海道産素材を求め、北海道内に製造拠点を設ける動きが増えています



冷涼な気候、広大な土地を活かして、北海道での植物工場に関心が高まっています



北海道の食のブランド力や道産素材の機能性などの特徴のほか、独自の機能性表示制度、北海道で相次ぐ植物工場の新たな動きなど北海道におけるフードビジネスの多様な可能性を紹介します！
交流会では道産食材を使った料理の試食の提供もあります！

北海道フードビジネスセミナー

7月29日(火) 第1部 [講演会] 15:00~17:00
第2部 [交流会] 17:00~18:00

ANAインターコンチネンタルホテル東京

参加無料

B1 第1部 ギャラクシー 第2部 プロミネンス

<定員100名>

主催：北海道、北海道企業誘致推進会議

協力：北海道経済連合会、北海道食産業総合振興機構、北海道食クラスター連携協議体

北洋銀行、北海道銀行、北陸銀行

詳しい内容・お申し込みは裏面をご覧ください。

第1部

北海道の食の特徴について、マーケットから見たブランド力や、機能性、栄養成分の視点から、それぞれの専門家が紹介するとともに、北海道独自の機能性表示制度を活用されている企業や、新たに植物工場ビジネスに参入された企業から、その取組を紹介いただき、今後の北海道におけるフードビジネスのヒントとなる情報を提供します。

(株)食彩創研 取締役 浅野裕紀 氏

料理雑誌「料理王国」の元編集・発行人で、全国各地の食材に詳しい浅野氏から、北海道産素材の魅力やブランド力についてお話しいただきます。

天使大学看護栄養学部 教授 荒川義人 氏

食品栄養の研究者として各種素材の成分特性の解明に取り組む荒川教授から、北海道産素材の栄養、嗜好、機能成分の特徴についてお話しいただきます。

フジッコ(株)北海道工場 工場長 高浦克也 氏

北海道工場の操業から約1年半が経過した現時点での立地環境の評価と、昨年認定を受けられた北海道機能性表示制度の評価についてお話しいただきます。

JFEエンジニアリング(株)
スマートグリ事業部副事業部長 吉田雅裕 氏

現在、苫小牧東部地域に建設中の植物工場について、設備の特徴や立地場所の選定理由、今後の展望などについてお話しいただきます。

第2部

道産食材を使った料理を試食し、素材の良さを実感してください。飲み物もご用意しています。地域の特徴ある食の原材料情報などを紹介する市町村展示コーナーのほか、北海道の機能性表示制度、植物工場に対する支援制度などについて詳しくご案内するブースなども出展します。

参加予定市町村

札幌市、江別市、千歳市、小樽市、岩内町、函館市、岩見沢市、美唄市、滝川市、旭川市、北見市、苫小牧市、十勝地域産業活性化協議会

各種情報提供ブース

- 北海道の食品機能性表示制度の紹介
 - 植物工場に対する支援制度や関連情報の紹介
- ほか

【会場】

ANA インターコンチネンタルホテル東京
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33
電話 03-3505-1111

～地下鉄でお越しの場合～

地下鉄 銀座線・南北線

「溜池山王駅」 13番出口より徒歩1分

地下鉄 南北線

「六本木一丁目駅」 3番出口より徒歩2分

※ANA インターコンチネンタルホテル東京様 HP 情報

【お問い合わせ先】

北海道経済部産業振興課[担当:北風] 電話 011-204-5328
北海道東京事務所[担当:但野、小林] 電話 03-5212-9210



参加申込み

貴社名			住所	〒 -
電話番号	- -		メール	
ご出席者	部署名	お役職	お名前	

お申し込みはFAXまたはメールで

お申し込み締め切り 7月23日

FAX 011-232-2139

E-mail keizai.sangyousinkou1@pref.hokkaido.lg.jp

メールの場合、①貴社名、②住所、③連絡先、④部署名・役職・氏名を記載してください。