

日本食品工学会 2022 年度 秋季見学・講演会
2022 年 11 月 24-25 日、オンライン(Zoom)にて開催

食品企業を知って身近に感じよう（インダストリー委員会企業紹介）

主催：（一社）日本食品工学会インタストリー委員会

共催：（公社）化学工学会 バイオ部会

秋季見学会・講演会は、（一社）日本食品工学会 インダストリー委員会主催の、主に学生会員向けの催しです。本来であれば実際の製造現場を見学して、直に食品製造の楽しさや難しさを感じることができる見学会と、その分野の研究者から専門的な解説が受けられる講演会を企画したいところですが、コロナ感染拡大により実施が難しい状況です。

今回も昨年に引き続き、学生向けにオンラインで、インダストリー委員会に参加している食品関連企業から、製造現場や製品に使われている技術の紹介・商品・技術などの開発現場の紹介をする機会を作りました。実際の見学と異なり、肌で感じて頂くことはできませんが、動画や講師の説明を通じて食品企業・食品製造を知って頂く良い機会にしたいと思います。学生の皆様にとっては、企業活動を直接知ることができる大変貴重な機会になると思いますので、参加をお待ちしております。

なお、正会員の皆様の参加も可能ですが、同業社の方につきましては聴講をお断りさせて頂く場合がありますので、予めご了承ください。

- 開催日時：2022 年 11 月 24・25 日（木・金） 両日の午後
- Zoom にてオンライン開催 定員：300 名程度を想定しています
- 参加資格及び参加費：日本食品工学会および化学工学会会員
会員の先生方から紹介で非会員の学生の方も参加可能です
参加費無料
- 参加申込：事務局（テーブルマーク（株）古橋）宛 あるいは ホームページ申込欄から
必要事項を記載の上、お申込ください。
事務局連絡先：テーブルマーク古橋 toshiaki.furuhashi@tablemark.co.jp
申込締め切り：11月11日（金）
- 参加申込時の記載必要事項
 - ① 氏 名
 - ② 所 属（会社あるいは学校名、所属部署あるいは所属学科）
 - ③ 会員番号 あるいは 非会員で先生方からの紹介の場合は紹介の先生ご氏名
 - ④ 連絡先メールアドレスご不明な点がございましたら、事務局宛ご質問ください

○ 発表プログラム （発表企業および発表内容）.

第1日目 11月24日（木） 8社

時間割	発表企業	発表概要
13:00-13:10 (10分)	事務局	主旨内容説明、聴衆ルール・進め方について 日本食品工学会インダストリー委員会活動の紹介
13:10-13:40 (30分)	ポッカサッポロフード& ビバレッジ株式会社	レモンの価値向上に関する弊社の取組とポッカレモンの 製造ラインの特徴とその効果について紹介する
13:40-14:00 (20分)	東海物産株式会社	一般の方には知名度は低いが実は日常的に多くの人が食 している東海物産の製品群。 ・なにをしている会社なの？ ・業務用調味料とはなに？ ・どうやって作っているの？ を紹介します。
14:00-14:35 (35分)	テーブルマーク株式会社	カテゴリシェア No1！ 冷凍うどん、冷凍お好み焼きの美味しさを支える職人技 術の工業化を実現した製造ラインの紹介（オンライン工 場見学会）と、未来の加工食品についてご説明します！
14:35-14:55 (20分)	三栄源エフ・エフ・アイ 株式会社	食感・香り・味などを研究テーマとする当社が、食製品 の開発にどのように関わっているか、ご紹介いたします
14:55-15:05		(休憩 10分)
15:05-15:35 (30分)	ケンコーマヨネーズ株式 会社	「サラダの未来は私たちの未来」 ① ロングライフサラダの製造と原料への取組の紹介 ② ポテトサラダの工場紹介動画 ③ ポテトインダストリーの研究開発の紹介
15:35-15:55 (20分)	カゴメ株式会社	もっとトマトを知ろう、食べよう！ ・トマトとカゴメ ・トマトジュース工場のバーチャル見学 ・海外のトマト加工
15:55-16:15 (20分)	株式会社オーエスデザイ ン	- 小規模充填ラインの開発- 飲料・食品のプラントエンジニアリング会社の開発部の 活動を紹介します。
16:15-16:45 (30分)	味の素A G F株式会社	オンライン工場見学「AGF®コーヒーができるまで」と AGF グループのサステナビリティ活動
16:45-16:50	事務局	移動
16:50-17:35	各社 質問コーナー 11月24日(木) 発表8社の担当者が対応	各社個別の質疑応答の時間（ブレイクアウトルームを設 定します） 興味のある企業のルームに訪問して、聞き たいことがあれば質問してください。仕事の内容や技術 面での質問大歓迎です。各企業担当者がお答えします。

第2日目 11月25日(金) 8社

時間割	発表企業	発表概要
13:00-13:10 (10分)	事務局	主旨内容説明、聴衆ルール・進め方について 日本食品工学会インダストリー委員会活動の紹介
13:10-13:40 (30分)	ハウス食品株式会社	当社のカレールウの製造方法を紹介します。また、研究開発の流れと、実際の開発事例についても説明します。
13:40-14:10 (30分)	株式会社日清製粉グループ本社	小麦粉の製造工程と、それを用いた加工食品のご紹介
14:10-14:30 (20分)	大和製罐株式会社	① 当社の事業概要と取り扱う容器のご紹介 ② ボトル缶の製造プロセスのご紹介
14:30-14:50 (20分)	株式会社J-オイルミルズ	プラントベースチーズの紹介とシュレッド製造プロセスの説明
14:50-15:00		(休憩 10分)
15:00-15:20 (20分)	キューピー株式会社	マヨネーズとドレッシングの製造工程のご紹介と共に、私たちがお届けしたい価値についてご紹介します。
15:20-15:50 (30分)	キッコーマン食品株式会社	① しょうゆの紹介 各種醤油の特徴を紹介 ② 容器の紹介 密封ボトルの紹介
15:50-16:20 (30分)	株式会社イズミフードマシナリ	当社の事業内容から当社設備にて製造する食品と飲料の製造工程、飲料のプラント設備、飲料の製造工程の中の抽出についての設備と抽出の事例を紹介する。
16:20-16:40 (20分)	株式会社アイ・アール・システム	食品関連メーカーではなく、研究開発や製造でもありません。しかし、食品を含めた幅広い業界、業種に関わられます。そんな専門商社の仕事についてご説明します。製品例として、食品分野でも使用される近赤外分光装置を紹介します。
16:40-16:45	事務局	移動
16:45-17:30	各社 質問コーナー 11月25日(金) 発表8社の担当者が対応	各社個別の質疑応答の時間 ブレイクアウトルームを設定します。 興味のある企業のルームに訪問して、聞きたいことがあれば質問してください。 仕事の内容や技術面での質問大歓迎です。 各企業担当者が答えられる範囲でお答えします。