

第3回 機能性食品開発セミナー (オンライン併用) 2020

～流通・ブランド戦略を意識した商品開発に向けて～

参加
無料

北海道では、地域の素材を活用した魅力ある商品開発が活発に行われています。本セミナーでは、より付加価値の高い機能性のある素材開発、商品化及びブランド化に向けたセミナーを開催いたします。

後日、要望に応じてヘルシーDoの申請等に関する個別の相談にも対応いたします。多くの皆様のご参加をお待ちしております。

※「シーズ活用型食品」とは、**食品の機能性**、加工性、味、食べやすさ、保存性、安全性、製造効率に関する研究等を活用した加工食品と定義しています。今回は機能性に着目し、セミナーを開催します。

開催日

令和2年11月27日(金) 13:30～15:10



1 講演①

13:30～14:15

食品流通の現状

国分グループ本社株式会社 ヘルスクエア統括部 課長 佐々木 誠 氏

2 講演②

14:15～14:30

ヘルシーDoの認証取得とブランド・販売戦略

株式会社北海道バイオインダストリー 営業部 部長 藤岡 弘明 氏

3 講演③

14:30～15:10

北海道情報大学の食品臨床試験の取組み

北海道情報大学健康情報科学研究センター 教授 西平 順 氏

場所

京王プラザホテル札幌 3F 扇の間 (札幌市中央区北5条西7丁目2番地1)

※ 会場への来場参加定員は、ヘルシーDo商品の開発を目指す企業様を **先着40名**、オンラインでの参加定員は、**先着80名** となります

お申込

下記もしくはQRコードから参加申込ください
「[申込先](#)」 ※申込先が開けない場合はお問合せください
申込期限 … 【11月24日(火)】

※オンライン参加につきましては、前日にセミナーID等をメールでご連絡いたします。
当日までにZOOMのインストールをお願いいたします。



主催：北海道、公益財団法人北海道科学技術総合振興センター、一般社団法人北海道バイオ工業会、一般社団法人北海道食品産業協議会、一般社団法人北海道食産業総合振興機構

<問い合わせ先> 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター (略称：ノーステック財団)
研究開発支援部 工藤 相澤 TEL:011-708-6392 E-mail:kenkyu@noastec.jp