



しあわせ信州



長野県産業振興機構  
NICE

長野県（産業労働部）プレスリリース 令和6年（2024年）2月9日

## 令和5年度「第3回信州発酵フードテック研究会」 を2月21日(水)に開催します

長野県では、令和5年3月に「長野県食品製造業振興ビジョン 2.0」を策定し、フードテックを活用した消費者、社会ニーズに沿った製品開発の強化を図っています。

この度、県と(公財)長野県産業振興機構では、発酵食品製造業が有する発酵技術の活用や異分野技術との融合により、消費者や社会ニーズに対応した高付加価値商品等の開発を目指し、本年度第3回の研究会を開催します。

### 1 内容

講演1 「麹菌による新たな食品素材の開発」

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 研究員 斉藤 敦 氏

講演2 「麹菌のルーツについて ー麹その古くて新しいものー」

株式会社秋田今野商店 代表取締役社長 今野 宏 氏

名刺交換会（飲食は伴いません）

### 2 日時

令和6年2月21日(水) 13時15分～16時20分

### 3 場所

長野県工業技術総合センター 材料技術部門 4階 大会議室  
長野県長野市若里1-18-1

### 4 主催・後援

主催：長野県、公益財団法人長野県産業振興機構

後援：経済産業省関東経済産業局（予定）

※詳細については、別添開催案内及び機構ホームページをご覧ください。  
(長野県産業振興機構 HP) <https://www.nice-o.or.jp/info/info-48732/>

確かな暮らしを守り、  
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン 3.0  
～大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために～

[長野県総合5か年計画推進中]



(問合せ先)

担当 (公財)長野県産業振興機構  
次世代産業部 大澤、水内  
電話 026-217-1634  
電子メール shinsangyo@nice-o.or.jp

(問合せ先)

担当 産業技術課日本酒・ワイン振興室  
相澤、小田切  
電話 026-235-7126 (直通)  
026-232-0111 (代表) 内線 2942  
電子メール shokuhin@pref.nagano.lg.jp