



微生物の活用による 食産業ビジネスの新展開

新潟県産学連携による人材育成・定着促進支援事業

7.30 [金曜日]
13:30-16:00 (予定)
(zoom入室開始13:00~)

定員
300名

参加無料



セミナープログラム

講演
①

株式会社 楽々
社会情勢の変化に合わせた
フードビジネス

代表取締役 駒場 裕美 様

〔事業概要〕

世界を襲う、新型コロナウイルス感染症、異常気象。また、人権問題などから、世界の価値観は大きく変わっています。SDGs、サーキュラーエコノミー、カーボンニュートラルなどの聞きなれない言葉や、新たに世界中で課税される炭素税等の環境配慮。高まる健康意識なども念頭においた食品系のテクノロジーを「フードテック」と呼ぶようになりました。当社では発酵菌床技術を中心とした「フードテックビジネス」を展開しています。



講演
②

吉乃川株式会社
日本酒の歴史
～日本人にとって酒とは～

経営戦略部 取締役 横本 昌之 様

〔事業概要〕

創業1548年、新潟長岡摂田屋で470年にわたり酒を醸し続ける「吉乃川」。今回、吉乃川の酒造りや歴史、また、「日本酒」自体の歴史、その文化的意義についてスライドを用いて語ります。私たちにとって「酒」とはどういった存在だったのか、また、庶民に酒が広まった「江戸時代」、人々はどうやって楽しんだのかをお話します。

吉乃川



お申込み方法

申込みフォーム(下記URLまたはQRコードより)にてお申込みください。

お申込み
フォームURL

<https://forms.gle/2wGwaLNuCviNu5xN8>



申込み
締切

2021 7/23 [金曜日]

① 定員になり次第、締め切らせていただきます。ご了承ください。



新潟食料農業大学
Niigata Agro-Food University
新潟キャンパス/〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町940

お問い合わせ先

新潟食料農業大学 社会連携推進室(担当:宮路・高橋)
E-Mail/renkei@nafu.ac.jp
TEL/025-212-3301 FAX/025-212-3302