

未利用食材活用セミナー & マッチング交流会

～アップサイクルで創る 持続可能な食の未来～

開催日

11/19(火)

参加無料

フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンターでは、今年度より未利用食材を活用した食のアップサイクルに取り組む企業を支援する新たな事業をスタートしました。未利用食材の活用は、企業の収益改善や環境負荷軽減に寄与することが期待されています。

セミナーでは、ICS-net(株)の小池代表を講師にお迎えし、アップサイクルを推進するためのヒントやアドバイスをご提供いたします。
また、未利用食材に関心を持つ皆様が情報交換し、ネットワークを構築できる場を提供し、今後のビジネスマッチングにつながる機会を設けます。未利用食材の活用に興味がある方、ぜひご参加ください。

参加お待ちしております！

- ✓ 未利用食材に関心のある方
- ✓ 未利用食材を提供・活用したい方
- ✓ 未利用食材の中間加工ができる方
(乾燥、粉末、抽出、ペースト化、保管等) など

時間

13:30～16:30

受付 13:00～

会場

静岡県産業経済会館 3階 大会議室

〒420-0853 静岡市葵区追手町44-1

※公共交通機関又は近隣有料駐車場をご利用ください。

定員

60名(事前申込制・先着順)

お申込

<https://www.fsc-shizuoka.com/info/1119/>

※申込の締切りは11月12日(火)です。



詳細・お申込みは、こちらから。

講師

ICS-net株式会社
代表取締役CEO

小池 祥悟 氏



〔講師紹介〕食品メーカーで約20年、商品企画・開発・営業など多岐の分野を担当。食品開発におけるデジタル化と情報のオープン化・一元化の重要性を見出し、ICS-net(株)を創業。食品原材料マッチングプラットフォーム「シェアシマ」を立ち上げ、未利用食材を活用した食品製造の可能性を広げ、業界に革新をもたらしている。「長野アップサイクル・フード」では商品開発を推進し、地域活性化にも寄与。持続可能な食の未来に向けて、アップサイクルを推進する第一人者。現在、静岡県産業振興財団からの委託を受け、食のアップサイクルの取組を支援中。

シェアシマサービスページ：<https://shareshima.com/>

内容

第1部

未利用食材活用セミナー

- 13:30 開会
- 13:35 未利用食材活用マッチング支援事業の紹介
- 13:50 「食品ロスから価値へ：未利用食材アップサイクルの実践」
講師：ICS-net株式会社 代表取締役CEO 小池祥悟 氏
- 14:35 県外取組発表
株良品計画

第2部

マッチング交流会

- 15:00 県内取組発表(4社)
株オカラテクノロジズ、株濱村屋、
フジ物産株、株平出草商店
- 15:45 マッチング交流会
参加者間の情報交換をします。
アップサイクル相談ブースも設置します。
- 16:30 閉会

主催



公益財団法人 静岡県産業振興財団

フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター

【お問合せ】 電話：054-254-4513 メール：newfoods@ric-shizuoka.or.jp