

香川県産業技術センター 発酵食品研究所のご案内

小豆島の食品づくりを支えます



発酵食品研究所では小豆島内の食品製造業の皆様を対象に商品開発から品質管理まで幅広く技術支援を行っています

無料

技術相談



製造工程や品質の改善
新商品開発に関する相談

依頼試験・分析



栄養成分分析
微生物検査



施設利用

試験機器・
開放研究室[※]の利用



人材育成

技術講習会（無料）
研修生受け入れ

※商品試作開発室を含む

まずはご相談ください！！

お問い合わせ

E-mail : hakko@pref.kagawa.lg.jp

TEL : (0879)82-0034

香川県産業技術センター発酵食品研究所
〒761-4421 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1351-1



利用できる日時

時 間：午前9時から午後5時まで
休業日：日曜日及び土曜日、国民の祝日、
12月29日から翌年の1月3日までの日

詳しくは
ホームページを
ご参照ください



食品開発のお悩み、私たちがサポートします

お悩み



アイデアを
思いついた



試作する設備が
ない



試作品の評価に
自信がない

栄養成分表示 食品単位当たり
熱量 ▲kcal
たんぱく質 ▲g
脂質 ▲g
炭水化物 ▲g
食塩相当量 ▲g

賞味期限の設定
栄養成分表示を行いたい



製造に課題



クレーム品の
異物検査をしたい

サポート内容（例）

Facebook



X

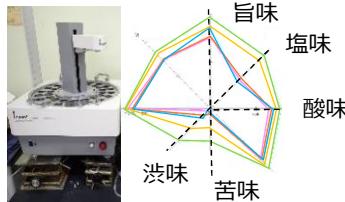
Instagram



技術相談
研究開発



レトルト殺菌装置
商品試作開発室



糖・アミノ酸分析
味認識装置



微生物検査
栄養成分分析



現地指導
技術協力



顕微鏡観察
元素分析

食品開発の各所でお役に立てます！お気軽にご相談ください

各種SNSも運用しております
ぜひご覧ください