令和７年 12 月 15 日（月）
香川県産業政策課　技術振興・販路開拓グループ
　担当：二川・大島（内線 3418、直通 087-832-3351）
香川県産業技術センター　食品研究課
　担当：大西・藤川・松岡（電話 087-881-3177）

かがわ食品イノベーション研究会
令和7年度　第2回 食品イノベーションセミナー 開催！
「レトルト食品の基礎知識と商品開発のポイント」

かがわ食品イノベーション研究会は香川県の食品製造業が長年にわたって培ってきた技術を基盤に、食品製造技術の高度化、人材育成・技術伝承等を支援し、会員企業の新製品開発・新分野進出に寄与することでイノベーションを図ることを目的としています。

令和７年度第２回セミナーでは、**長期常温保存が可能な「レトルト食品」を製造するための基礎知識についての座学と小型レトルト装置の実演**を行います。これからレトルト食品開発を始めようとする方にはわかりやすく、すでにレトルト食品を製造されている方にはさらに理解を深めていただける内容となっておりますので、ご興味のある食品製造業の皆さまはぜひご参加ください。

また、講演会終了後には**産業技術センター食品研究課の施設見学会**も予定しておりますので、施設利用等にご活用いただければと思います。

1　日　　時　　令和８年１月 27 日（火）　13:30～16:30

2　定　　員　　30 名（先着順）

3　会　　場　　香川県産業技術センター食品研究課１F 会議室（高松市郷東町 587-1）

4　内　　容　　＜開会＞

会長挨拶　香川県産業技術センター所長　濵田敏弘

＜食品イノベーションセミナー＞

「レトルト食品製造に関する重要事項」

一般社団法人ＡＴＳ法研究会　稲葉正一　氏

レトルト食品は常温で長期間保存可能であることから、食品ロス対策に有効な食品です。しかしながら、安易な取り組みをすると重大事故に発展してしまいます。本講演では法律面から包材、充填・密封・殺菌・検品について外してはならないポイントをわかりやすくお伝えします。

「小ロット生産用レトルト殺菌器のデモンストレーション」

アルプ株式会社　石崎大地　氏

多種少量生産用レトルト殺菌器（RKZ-40Ⅱ）を用いたレトルト食品製造の実演を行います。

＜産業技術センター食品研究課　見学会　16:30～17:00＞

希望者は食品研究課にて見学会を実施

5　対 象 者　　県内に事業所を置く食品関連企業・団体および活動に賛同する大学等教育機関、公的機関の職員

6　参 加 費　　無料

7　主　　催　　香川県

8　申込方法　　裏面申込書にご記入の上、電子メール又は FAX にてお申し込みください。
準備の都合上、１月 20 日（火）までにお申し込みください。

＝ 問い合わせ先＝

香川県産業技術センター 食品研究課　大西・藤川・松岡　E-mail：syokuhinkenkyu@pref.kagawa.lg.jp
〒761-8031 高松市郷東町 587-1 TEL：087-881-3177、FAX：087-882-9481