希少糖食品製造技術普及講習会

希少糖を活かす新商品・新研究創出セミナー

新しい活用例と最前線の研究シーズから広げる産学官交流会

希少糖の特性や活用方法を学び、研究成果や食品分野での活用事例から、新商品開発・技術開発のヒントを得ていただけます。さらに、研究シーズや研究施設の紹介を通じて、自社での活用や新たなビジネスの可能性を探る機会としていただけます。

開催日時　令和８年 12 月１日（火）13 時 20 分～16 時 20 分

開催場所　香川大学 農学部 A 棟５階大会議室

〒761-0795 木田郡三木町池戸 2393

参加無料



13:20～13:30　開会挨拶

13:30～13:45　**研究紹介「アルロースがモデル食品の味質および粘度変化に及ぼす影響」**
講師　香川県産業技術センター食品研究課　主任研究員　三好美玖

13:45～14:45　**講座①「希少糖アルロースの新たなカテゴリーへの展開」**
講師　松谷化学工業株式会社研究所　主任研究員　佐々木康二　氏
【内容】・希少糖アルロースの認知拡大施策～スポーツ分野を中心に～
・希少糖アルロースのベーカリー分野での利用～試食を中心に～



14:45～14:50　**情報提供「市販商品の紹介」**
講師　株式会社レアスウィート　営業主任　内山光晴　氏



14:50～15:10　**講座②「希少糖の研究シーズを活かした新たなものづくりへの可能性」**
講師　香川大学国際希少糖研究教育機構　機構長　秋光和也　氏
【内容】・希少糖を地域資源の一つに！
・幅広い産業分野での希少糖活用へ





15:10～15:20　休憩

15:20～16:20　**見学会（共創イノベーション棟、希少糖生産ステーション等）**
個別相談（希望者）

対 象 者　県内に事業所を置く食品関連企業等
定　　員　先着 30 名程度（受付次第、順次返信いたします。）
申込方法　参加申込書に必要事項を記入の上、FAX（087-882-9481）又は E-mail（syokuhinkenkyu@pref.kagawa.lg.jp）のいずれかで、お申込みください。
申込締切　令和８年 11 月 24 日（火）17 時必着
問合せ先　香川県産業技術センター食品研究課　三好、佐々原（TEL:087-881-3177）

〈主催：香川県産業技術センター〉　〈共催：香川大学国際希少糖研究教育機構〉