

一般社団法人

クリエイティブ食品開発技術者協会セミナー



ヒットする新商品あるいは時節にあったを開発するには、消費者のトレンドやニーズなど市場の情報、開発のための創造性、知識、技術、マーケティング力、社内のチームワークなど多くのことを考え、また遂行していかなければなりません。また、食品業界の動き、社会の動き、消費者の嗜好傾向の変化など、国内だけでなく国外での変化も知ることが必要です。今回のセミナーは現在の市場傾向を学び、将来の食がどのようにか変わっていくかを考えてみたいと思います。

第3回クリエイティブ食品開発技術者協会セミナーの内容

テーマ

～消費者の志向傾向を考えた商品開発～

1. 「なぜ今、グルテンフリー食品が必要なのか？」

小麦粉グルテンの引き起こすアレルギー、グルテン不耐症、セリアック病について解説して頂きます。日本で知られていないが、グルテン食品を食べられない人は多くいると考えられます。その解決法としてのグルテンフリー食品の必要性、さらにサワードウの注目点などを長年にわたって研究されてこられた先生に紹介して頂きます。

講師： 瀬口 正晴教授（日本穀物科学研究会会長）神戸女子大名誉教授



2. 「自然志向の食品業界の今後、アメリカの食品産業の動きに学ぶ」

アメリカの食品業界はますます自然志向を高めています。それは消費者の意識が非常に高くなってきているからです。その傾向を分析し、食品業界の自然志向の動きを解説するとともに、その影響による世界の食品産業、日本の食品産業に今後どのように影響し、変わっていくのかを考察してみます。この動きを示す農業から食卓までの変化、市場に出てくる商品、それを支える食品成分など多角的な面から食の変化を考えてみます。

講師： 吉田 隆夫氏
JTC インターナショナル主宰、当協会専務理事



日時：2月28日（金）午後2時から6時まで（2時受付開始、講演は2:30から）

会場：アーキヒルズ茅場町ベース（東京都中央区新川町 1-26-9 橋口ビル2階）

東京メトロ日比谷線、東西線 茅場町駅 徒歩7分

JR京葉線 八丁堀駅 徒歩8分

会費：当協会会員；3,000円、非会員；5,000円

（当日個人会員で入会した場合は、会員参加費で参加できます。）

年会費 2,000円（今年度8か月分）（通常年会費は 3,000円で毎年9月に請求）

申込方法：当協会事務所にファクス（06-7507-2299）、または

cftassoc@gmail.com に氏名、会社名、会員かどうか、

当日入会希望などをメールでお送りください。



クリエイティブ
食品開発技術者協会

Creative
Food Technologists Association

大阪市中央区鑪屋町2丁目2-10 三洋谷町ビル 301

第3回 「クリエイティブ食品開発技術者協会セミナー」

参加申込書

所属(会社名・部署)

住所(勤務先)〒

TEL:

FAX:

参加者氏名 1.

E-mail

@

会員

非会員

2.

E-mail

@

会員

非会員

当協会へ個人会員として入会を希望される方はここに記入ください。

入会希望: 氏名:

氏名:

上記の通り参加申し込みします。(参加費は当日受付でお願いします。)

令和 2 年 月 日

書類送付者

ファックス:06-7507-2299 または

E-メール:cftassoc@gmail.com

(一般社団法人 クリエイティブ食品開発技術者協会事務局まで)