

令和6年度第1回



食のサーキュラーエコノミー 普及セミナー

～いま、その第一歩を踏み出すために～

13:30-16:00

日時

2024年
7月10日 水

ウェスタ川越2階 [活動室1] 埼玉県川越市新宿町1-17-17

埼玉県マスコットキャラクター
「コバトン」 & 「さいたまっち」



第1部 < 基調講演 >

13:30～14:40

「食のサーキュラーエコノミーに取り組む意義と取組事例あれこれ」
～食のサーキュラーエコノミーを始めるヒント、見つけませんか～

講師 川野 茉莉子 氏

株式会社 東レ経営研究所 産業経済調査部 シニアアナリスト



第2部 < 事例紹介 >

14:50～16:00

◆ 地域連携を生かした食のサーキュラーエコノミー
～川越紅赤芋みつの開発～

講師 川越開運堂株式会社 森 貴史 営業部長
産業技術総合センター北部研究所 奥野 慎 担当部長

◆ 産学官連携・大学発ベンチャーによる食のサーキュラーエコノミー
～孟宗竹パウダーの活用～

講師 東京電機大学 理工学部 理工学科 生命科学系 椎葉 究 特定教授

試食もあります!!
～北部研究所made～

お申込み
お問い合わせ



埼玉県産業技術総合センター北部研究所

k2106141@pref.saitama.lg.jp

* 詳細は裏面を御覧ください

あなたのプラスチックごみ
ここから始めよう!

減らす

マイバック・マイボトルを使う。



きちんと捨てる

ゴミ箱でほしない。分別しよう。



セミナー概要

◆第1部 基調講演

「食のサーキュラーエコノミーに取り組む意義と取組事例あれこれ」
～食のサーキュラーエコノミーを始めるヒント、見つけませんか～

(講師経歴) 2008年(平成20年)、東レ株式会社入社。
2015年(平成27年)東レ経営研究所へ出向、現在、産業経済調査部 シニアアナリストとして御活躍中。日本証券アナリスト協会認定アナリスト(CMA)。
調査・専門分野はフードテック、サーキュラーエコノミー(CE)、サステナビリティで、食を含めたCEに関する執筆、講演などの外部発信多数。

(講演内容) 食のサーキュラーエコノミー(CE)に取り組む必要性と意義をわかりやすく御説明いただくとともに、「食品廃棄物の削減」「食品廃棄物の再資源化」という2つのアプローチに対し、「フードテックを活用する」ことで、食のCEに取り組んでいる具体的事例を御披露いただく。

◆第2部 事例紹介

○ 地域連携を生かした食のサーキュラーエコノミー(川越紅赤芋みつの開発)

- * 使い道が限定的な規格外サツマイモと規格外米麴を生かした新製品「川越紅赤芋みつ」の誕生秘話
- * 連携が連携を生み、地域の関係者が密接に連携して短期間で製品化に結び付いた取組を公開する

○ 産学官連携・大学発ベンチャーによる食のサーキュラーエコノミー(孟宗竹パウダーの活用)

- * 産学官<県内食品企業×東京電機大学×産業技術総合センター北部研究所>連携による取組
- * 東京電機大学発のベンチャー、日本バイオリファイナリー株式会社によるクラウドファンディング、新商品開発開始までのストーリーを公開する

会場の御案内

所在地
〒350-1124
埼玉県川越市新宿町1-17-17

- JR川越線、東武東上線「川越駅」西口より徒歩約5分
- 西武新宿線「本川越駅」より徒歩約15分

「本川越駅」よりバスをご利用の場合

- 「本川越駅」西武バス乗り場①番
・新所02、本55系統
「川越駅西口」下車 徒歩約5分
・本53、本54系統
「ウエスタ川越前」下車すぐ
- 「本川越駅」西武バス乗り場②番
・川越35、川越35-1系統
「ウエスタ川越前」下車すぐ



お申し込みは

☆ メールでお願いします ⇒ k2106141@pref.saitama.lg.jp

(件名を「参加申込」として、以下の事項を御記載ください。)

- ①企業名
- ②所在地(市区町村名で可)
- ③TEL(こちらから御連絡を差し上げる場合に使用します)
- ④E-mail(こちらから御連絡を差し上げる場合に使用します)
- ⑤参加者のお名前(フリガナ)・部署名・職名
(2名様以上の場合、連絡御担当者の方を先頭に記載してください)

※ 参加費は無料です

