

申込期限：6月25日(水)

★申込WEBフォーム：<https://tayori.com/f/foodseminar2025/>

※原則上記webフォームもしくは右側QRコードからご応募ください。

※入力いただいた情報は、本講座の運営用資料としてのみ使用し、それ以外の目的では使用いたしません。



(申込webフォーム)

★注意点

- 申し込み多数の場合は、会場定員を鑑み選考のうえ決定させていただきます。
- 実習及びグループ活動の個別受講は出来ません。
- 実習等の一部講義は、ご欠席された場合でも後日の録画視聴が出来ません。

★昨年度の講座の様子



座学



グループ活動



試作品作成実習



微生物実習



成果報告会



完成した試作品 [注3]

### 令和6年度総合食品学講座 グループ試作品一覧

「おりがみかまぼこ」(色付きシート状かまぼこ)、「Travel Soup」(エスニックスープ)  
「今日の私にありがとうがん」(冬瓜ゼリー飲料)、「おつまみ源氏パイ」(おつまみスナック)

[注3]掲載範囲の都合上、昨年度作成された試作品の一部の写真を掲載しております。

受講企業  
380社の実績  
平成21年～令和6年一括受講企業数

## 令和7年度 総合食品学講座 未来型食品創出教育プログラム

一括受講  
36,000円(税込)  
個別受講  
1講座 3,500円(税込)

※11講座以上のお申込みは  
一律36,000円(税込)  
※実習及びグループ活動の  
個別受講は不可

申込期限  
6月25日(水)

## 食品関連業界の 未来を担うあなたへ！

開講期間 令和7年7月24日(木)～10月23日(木)

全13日間(実施日14日間) 計26講座

時間 原則 10:00～17:00

会場 静岡県立大学  
静岡県産業経済会館  
静岡県工業技術研究所

一括受講  
定員  
24名



対象 商品開発者・品質管理者・生産管理者など  
原則、静岡県内に主たる事業所を有する食品関連企業(中小企業)であること

◆食品開発に必要な総合知識を得られる国内有数の講座  
安全・安心な食品製造と国際競争力のある商品を開発する底力がつく

特徴 ◆新商品の企画・試作等のグループ活動  
グループによる新商品の企画・試作を通し、実践的な知識・技術の習得を目指す

◆食品産業の未来を見据えた人材育成  
食に関する社会課題の解決に貢献するとされる「フードテック」、その基礎を学ぶ

科目 A: 食品加工技術 7講座  
B: 食品の安全・安心技術 6講座  
C: マーケティング・販売戦略・研究開発 8講座  
D: 実習(微生物検査技術など) 5講座  
※グループ活動等 約21時間  
各科目の詳細は裏面をご覧ください

●静岡県工業技術研究所のみ自動車来訪可

お申し込み方法

●原則WEBフォームからお申し込みください。(裏面にURL記載)  
諸事情によりWEB申し込みが出来ない場合は別途対応させていただきますので、下記「問合せ先」までご連絡ください。

・出席率50%以上で、静岡県産業振興財団理事長の認定により修了証書を交付します。  
・やむを得ず講義を欠席した場合、指定期間中に講義動画を視聴することで、単位認定します。  
・人材開発支援助成金(一般訓練コース)の格付を受けられる場合があります。  
詳細は厚生労働省静岡労働局職業安定課(TEL:054-653-6115)へ  
直接お問い合わせください。

問合せ先

(公財)静岡県産業振興財団ウェルネス・フーズ産業支援センター  
TEL:054-254-4513/Mail:newfoods@ric-shizuoka.or.jp

令和7年度総合食品学講座 講義一覧

※令和7年5月19日時点の予定です。やむを得ず講座内容や日程・会場等に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

月 日	時 間	講義番号	対象 <sup>[注1]</sup>	会 場	講義テーマ	内 容	講 師
7月24日(木)	9:00～9:20	※	一括	①	開講式・オリエンテーション		
	9:20～10:50	C1	一括・個別		栄養と健康	健康長寿を更に延伸するために、栄養素の役割や代謝を理解する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 英一
	11:00～12:00	C2	一括・個別		どこでどのように誰に売れる商品なのか	地域産品セレクトショップを運営している立場から、商品企画・販売に必要な要素などを解説する。	(株)良品工房 統括マネージャー 白田 さやか
	13:00～14:00	D1	一括		パイロットプラントの紹介&視察	商品企画を考える際の参考とするため、試作に利用できる設備等を見学して理解を深める。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	14:10～15:10	C3	一括		商品企画書の作成に向けて	商品開発に取り掛かる前に、必ず必要になるのが「商品企画」。売れる確率の高い商品にするための「情報設計」を学ぶ。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	15:20～17:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討)	・4つのグループに分かれて自己紹介を行う。 ・宮口講師の講義を受け、実際に商品企画書を作成してみる。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
7月31日(木)	9:30～10:30	※	一括	①	グループ活動(商品企画書の検討)	「商品企画書」の作成・検討の続きを行う。	
	10:30～11:30	※	一括		グループ活動(商品企画書の発表)	現段階までの「商品企画書」の内容を各グループごと発表し、宮口講師に講評をいただく。(10分間発表/5分間講評)	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	11:30～12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の修正)	講評を受け、商品企画書のブラッシュアップを行う。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	13:00～14:30	C4	一括・個別		SNSマーケティングとは	昨今注目されているSNSにおける販売戦略について学ぶ。	静岡県立大学 経営学部 教授 永田 奈央美
	14:40～16:10	B1	一括・個別		機能的表示食品のシステムティックレビュー (SR) について	静岡県立大学ではウェルネス・フーズ産業支援センターと協力して、主に県の特産食品の機能的性をSRを用いて評価し、機能的表示食品の開発支援を行っている。その実施例について解説する。	静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敬二
	16:20～17:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。	
8月8日(金)	10:00～11:30	C5	一括・個別	②	中小企業のためのブランドづくり	強いブランドは、戦略性と創造性をもってつくりあげるものである。本講義では、食品や中小企業のブランドづくりの方向性を考えていく。	静岡県立大学 経営情報学部 教授 岩崎 邦彦
	11:30～12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・白瀬講師への質問内容をまとめる。	
	13:00～14:30	A1	一括・個別		冷凍食品の開発	冷凍食品を開発する上で知っておかなければならない知識から各種製造設備の特徴など、基礎から応用まで概説する。	(一社)食品冷凍技術推進機構 代表理事 鈴木 徹
	14:40～16:10	A2	一括・個別		食べ物の美味しさと調理科学	食べ物のおいしさを決定する要因は多数あるが、本講義では外観(色)、味、香り、物性(テクスチャー)の4つに焦点を絞り、それらに関連する代表的な成分や成分間反応等について理解を深める。	静岡県立大学 名誉教授 新井 隼子
	16:20～17:20	※	一括		グループ活動(専門家への質問タイム)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・実際に試作品を調理・調味する際の具体的なアドバイスを専門家からいただく。(1グループ30分程度)	アイウエシカル 代表 白瀬まゆ美
8月20日(水)	10:00～11:30	A3	一括・個別	②	食品の製造設備について	天然調味料や粉末飲料の製造に関わる加工技術について製造設備の点から解説。	日研フード㈱ 研究開発部 研究開発課 杉山 甲斐
	11:30～12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・白瀬講師への質問内容をまとめる。	
	13:00～14:30	A4	一括・個別		食品香料の基礎～開発と応用～	食品香料の市場・役割・法規制・安全性などについて概説し、更に開発(作り方)・評価・応用(使い方)について解説する。	高砂香料工業㈱ フレーバー企画部長 鈴木 紀生
	14:40～16:10	C6	一括・個別		具体例で知ろう!『特許・商標』	開発した食品や技術をいかにして守るか?特許・商標とはどんなものか?身近な食品、食品技術・機械などの事例を通して紹介する。	(一社)静岡県発明協会 特許流通アドバイザー 長谷川 和家
	16:20～17:20	※	一括		グループ活動(専門家への質問タイム)	・中間報告会に向け、商品企画書のブラッシュアップを行う。 ・実際に試作品を調理・調味する際の具体的なアドバイスを専門家からいただく。(1グループ30分程度)	アイウエシカル 代表 白瀬まゆ美
8月28日(木)	10:00～11:30	B2	一括・個別	②	食品包装の技術～ニーズにあった包装设计～	食品保護、流通、商品価値の向上に必要とされる食品包装の形態、機能及び資材の利用方法を目的に合わせて理解する。	須田産業㈱ 営業技術部長 山本 頼史
	11:30～12:00	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	白瀬講師からのアドバイス等を基に、商品企画書のブラッシュアップ及び「試作品作成実習」で使用する食材を決める。	
	13:00～14:30	A5	一括・個別		レトルト食品の基礎と食品の安全設計について	缶詰やレトルトパウチの殺菌技術と、商品の開発・設計段階で考慮すべき事故防止策等について概説する。	(一財)MaOI機構 コーディネーター 村瀬 輝昭
	14:40～16:10	A6	一括・個別		介護食の開発	市場背景、咀嚼や嚥下機能低下時に適した食形態、介護食の基準、製品開発からプロモーション、商流、物流に至るまでを解説する。	㈱マルハチ村松 新価値創造部 部長 橋詰 昌幸
	16:20～17:20	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	白瀬講師からのアドバイス等を基に、商品企画書のブラッシュアップ及び「試作品作成実習」で使用する食材を検討する。	

令和7年度総合食品学講座 講義一覧

※令和7年5月19日時点の予定です。やむを得ず講座内容や日程・会場等に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

月 日	時 間	講義番号	対象 <sup>[注1]</sup>	会 場	講義テーマ	内 容	講 師
9月4日(木)	10:00～12:00	B3	一括・個別	①	1部：食品の劣化と保存のポイント 2部：発酵の基礎	①食品を加工・保存する際、品質の劣化が問題となる。品質を左右する成分の特徴、劣化の原因となる化学的要因を探り、その制御方法を学ぶ。 ②発酵食品に関する基礎知識について学ぶ。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	13:00～14:30	※	一括		グループ活動(商品企画書の検討・修正)	中間報告会の最終準備を行う。 「試作品作成実習」で使用する食材や包材を検討する。	
	14:50～15:50	※	一括		中間報告会	現段階までの「商品企画書」の内容を各グループごと発表し、宮口講師に講評をいただく。(10分間発表/5分間講評)	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	16:00～17:00	※	一括		グループ活動(企画書修正・試作品作成に関する打合せ)	講評を受け、商品企画書のブラッシュアップを行う。また、「試作品作成実習」で使用する食材を確定する。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
9月18日(木)	10:00～11:30	A7	一括・個別	③	天然調味料と機能的食品素材の開発	天然調味料の製造手法や特徴解析のアプローチ及びN-アセチルグルコサミンやアンセリンなどの機能的食品素材の開発プロセスと科学的解析内容を紹介する。	焼津水産化学工業㈱ 機能的素材開発部 新規開拓G 片山 星也
	11:30～12:00	※	一括		グループ活動(試作品作成実習等準備)	山本講師の講義を受け、試作品の包材の最終調整を行う。	
	13:00～14:30	C7	一括・個別		食品産業へのAI・IoT導入	食品産業におけるAI・IoTやロボット活用のための基本的な考え方と、食品工場での生産性向上に貢献する導入事例を紹介する。	ふじのくにロボット技術 アドバイザー 長谷川 徹
	14:40～17:00	※	一括		グループ活動(試作品作成実習等準備)	「試作品作成実習」と「試作品評価試験」の準備を行う。	
9月25日(木)	10:00～12:00	B4	一括・個別	③	食品表示基礎講座	・2020年4月に完全施行された食品表示法の基礎を学ぶと共に、その後の食品表示の変更点を分かりやすく解説する。 ・食品表示の作成実習を行う。	フード・オフィス・天明 代表 天明 英之
	13:00～15:00	B5	一括・個別		HACCPの全体像やポイントについて	国際的な衛生管理手法であるHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) についての全体像及び要点を学ぶ。	(一財)食品環境検査協会 業務部 主席 永谷 将哲
	15:10～16:40	B6	一括・個別		食品の期限表示の設定について	食品の期限表示は、食品の特性に配慮したうえで、安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目に基づき設定される。期限表示を設定する際の考え方や指標項目の選択等について学ぶ。	(一財)日本食品分析センター 微生物部 微生物試験課 宮川 知敬
	16:40～17:00	※	一括		グループ活動(試作品作成実習等準備)	「試作品作成実習」と「試作品評価試験」の最終準備を行う。	
9月30日(水) 10月2日(木) ※どちらか1日受講	9:00～17:00	D2	一括	①	試作品作成実習	講座を通してブラッシュアップした商品企画書を基に、工業技術研究所の設備を使用しながら試作品を作成する。	・静岡県工業技術研究所 食品科職員 ・アイウエシカル代表 白瀬まゆ美
10月9日(木)	9:00～17:00	D3	一括	①	試作品評価試験	工業技術研究所の設備を使用して、物性(色、硬さ)や保存性(水分活性、pH)、香りなど試作品の特性を評価する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10月14日(水)	9:00～17:00	D4	一括	①	微生物実習Ⅰ	食品の品質管理にとって重要な微生物検査について、一般細菌数、大腸菌群などの検査法を初歩から実習する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
10月16日(木)	9:00～14:00	D5	一括	①	微生物実習Ⅱ	微生物実習Ⅰの続きとして計測法や微生物の染色等の技術を習得する。	静岡県工業技術研究所 食品科職員
	15:00～16:30	C8	一括・個別		フードテックをめぐる状況	昨今の食に関わる様々な社会課題が発生する中で、フードテックを活用したビジネスによる課題解決が目まぐるしている。本講義ではその背景や事例を通して、その概要を学ぶ。	農林水産省職員
10月23日(木)	10:30～12:00	※	一括	④	成果報告会最終調整、試食準備(予備)	・試作品の提供準備を行う ・成果報告会で使用する為の簡単なスライドを作成する。	
	13:00～14:30	※			成果報告会最終調整、試食準備		
	14:40～16:20	※			成果報告会(試食を含む)	各グループが作成した試作品を実際に試食しながら、成果報告会を行う。成果報告後、宮口講師から講評をいただく。	㈱イワサキ経営 駿河増販情報センター マーケティングアドバイザー 宮口 巧
	16:30～17:00	※			閉講式・修了式	講義出席率60%以上の一括受講生を対象に、修了証書の授与を行う。	

※[注1]→「一括」と記載されている講義は一括受講生のみが受講可能です。

※[注2]→静岡県工業技術研究所以外は駐車場のご用意がありませんので、公共交通機関が近隣の有料駐車場をご利用ください。

<講義会場><sup>[注2]</sup>

- ①静岡県工業技術研究所 講堂(静岡市葵区牧ヶ谷2078)
- ②静岡県産業経済会館 3階第一会議室(静岡市葵区追手町44-1)
- ③静岡県立大学 薬学部棟1階 6128教室(静岡市駿河区谷田52-1)
- ④静岡県立大学 経営情報学部棟3階 4314教室(静岡市駿河区谷田52-1)