

各位

日本フードサービス学会
研究委員長 小川 美香子

2021年度第1回 研究部会のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は研究委員会の運営にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

今回の研究部会では、(株)源麴研究所会長の山元正博氏をお招きし、微生物醗酵をテーマにお話し頂きます。(株)源麴研究所は元来、みそ、しょうゆ、焼酎製造に使用する麴の製造メーカーで、その技術に本場チェコの製法を取り入れた鹿児島県特産のビール生産に携わりました。その後、微生物醗酵の技術を利用し外食産業における食品残渣の飼料化に取り組み、平成20年度食品リサイクル推進環境大臣賞奨励賞も受賞しました。液肥を使用したソバの栽培、さらにサプリメント製造、および隣接するレストラン運営まで多様な事業も展開しました。

また同社と共同で食品リサイクル事業に取り組み、外食産業として初めてのリサイクルループ認定を取得した康正産業(株)代表取締役の肥田木康正氏にもお越しいただき、現在取り組まれている事業についてもご紹介いただきながら、パネル討論形式でご意見を伺う予定です。

現状について学会員間で情報共有し、微生物醗酵の持つ多様な可能性や特性を活かしながら、コロナ禍における今後の環境政策や、産官学連携、外食をはじめとした食品産業の取る方向はどうあるべきかについて、議論を深めていきたいと思っております。

敬具

記

日時 2021年5月19日(水) 15:00 ~ 17:00 (予定)

会場 JFセンター会議室 (次頁 地図参照)
東京都港区浜松町一丁目29番6号 浜松町セントラルビル 10階

参加費 無料 ※必ず事前に参加申込みをして下さい。

参加申込 次頁 申し込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。
締め切り：5月17日(月)まで

定員 先着 30名

内容 『ウィズコロナ時代のフードサービス業
～微生物醗酵を軸とした多様な経営と今後の方向』(仮題)

講師 (株)源麴研究所 会長 農学博士 山元 正博 氏

講師 康正産業(株)代表取締役 (一社)日本フードサービス協会 副会長 肥田木 康正 氏

問合せ先 日本フードサービス学会事務局 担当：松崎、亀島
TEL：03(5403)1060
E-mail：info-gakkai@jfgakkai.jp

以上

FAX: 03 (5403) 1070

締切: 5月17日(月)

日本フードサービス学会事務局 行き

日本フードサービス学会 2021 年度第 1 回研究部会 参加申込書

参加者氏名	所属・役職

* 申込書受理後、事務局からは特に返信は致しませんので、当日直接会場へお越し下さい。
お申し込みが定員を超えた場合は、事務局からご連絡いたします。

☆ご連絡先

☒

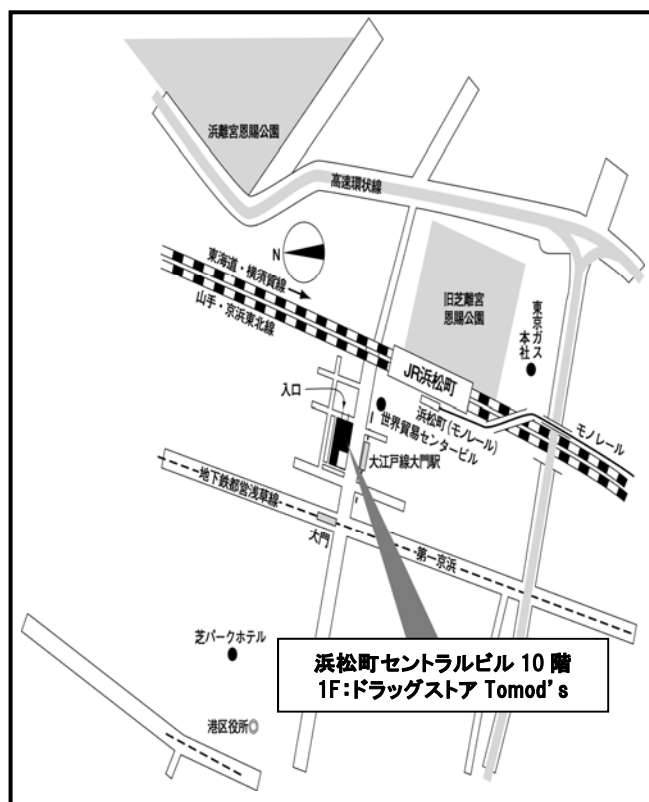
ご所属(社名・大学名等)

ご担当者氏名

ご担当者役職

電話番号

日本フードサービス学会研究部会会場地



- JR「浜松町」駅北口より徒歩3分、都営浅草線「大門」駅より徒歩2分
- 都営大江戸線「大門」駅より徒歩1分