

かがわ食品イノベーション研究会

令和8年度 第1回 食品イノベーションセミナー 開催！

## 「粉体に関する技術とその利活用」

かがわ食品イノベーション研究会は、香川県の食品製造業が長年にわたって培ってきた技術を基盤に、食品製造技術の高度化、人材育成・技術伝承等を支援し、会員企業の新製品開発・新分野進出に寄与することで、イノベーションを図ることを目的としています。

令和8年度第1回セミナーでは、SDGsが推進されている昨今において[食品素材の利用方法のさらなる拡大のため、粉体に関する技術をテーマとし](#)、大阪ガスリキッド(株)の松崎雄一様には、凍結粉碎技術について、石丸製麺(株)の津村孝幸様には、粉体を練り込んだ練り込み麺の製麺技術についてご講演いただきます。

これまで利用の難しかった食品素材でも粉体として活用の機会を見出せる機会ですので、ご興味のある企業の皆さまのご参加をお待ちしております。

また、講演会終了後には[産業技術センター食品研究課の施設見学会](#)を予定しております。センターの保有機器について知っていただき、施設利用等ご活用の一助としてください。

1 日 時 令和8年9月4日（金） 13:30～15:30

2 定 員 50名程度

3 会 場 香川県産業技術センター3F研修室（高松市郷東町587-1）

4 内 容 <開会>

会長挨拶 香川県産業技術センター所長 高原茂幸

<食品イノベーションセミナー 講演 13:35～15:00>

「食品の凍結粉碎の特徴と活用方法」

大阪ガスリキッド株式会社 食品粉体事業部

松崎 雄一 氏

「地域素材を活かす ～『融業』が生み出す新たな可能性～」

石丸製麺株式会社 企画開発部

津村 孝幸 氏

<産業技術センター食品研究課 見学会 15:00～15:30>

希望者は食品研究課（別棟）へ移動して、見学会を実施

5 対 象 者 県内に事業所を置く食品関連企業・団体および活動に賛同する大学等教育機関、  
公的機関の職員

6 参 加 費 無料

7 主 催 香川県

8 申込方法 申込書にご記入の上、電子メール又はFAXにてお申し込みください。

準備の都合上、8月28日（金）までにお申し込みください。