

【第1部：講演会】(13:00～15:10)

◇プログラム

時間	講演内容
12:30～	受付・開場
13:00～13:40	<p>★制度の概要：生鮮・加工度合いの低い機能性表示食品に絞り解説します！ (講師) グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛 氏</p> <p>「すぐに使える」「取りかかれる」をメインテーマに、生鮮と生鮮に近い加工度の商品に焦点を絞り込んで「機能性表示食品」について解説します。</p> <p>講師は、愛媛県の補助事業(食品の新機能性表示制度活用商品開発支援事業)を受託し、成果に結びつけた経験を踏まえて、商品企画の段階から届出に至るまでのムダのない実証や手続き等の進め方など、制度の概要を分かりやすく解説します。</p>
13:45～14:25	<p>★テクニック：生鮮食品の機能性実証には近道があります！ (講師) 健康栄養評価センター 代表取締役 柿野 賢一 氏</p> <p>機能性表示食品制度施行から1年経過し、届出受理品目数は300を超えましたが、生鮮食品はわずか1%、今がビジネスチャンスです。機能性の実証手法は、臨床試験が約1割、研究レビュー(機能性に関する科学的な根拠論文)が約9割を占めています。多額の費用を要する臨床試験ではなく、研究レビューの活用こそ、中小企業・小規模事業者の方が機能性表示を手に入れる近道です。研究機関(農研機構等)の研究者により様々な研究レビューが作成され、公表されています。ムダな経費を掛けずに、賢く研究レビューを活用する方法について、事例を示しつつ解説します。</p>
14:30～15:10	<p>★実践：生鮮品分野第1号認定にいたる全てをお話します。 (講師) 株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長 中田 光彦 氏</p> <p>生鮮野菜の機能性表示食品第1号の「大豆イソフラボン子大豆もやし」を手がけた講師。栄養の少ない野菜とされている「もやし」に含まれる機能性成分(大豆イソフラボン)に着目し、自力で機能性表示を取得した経験を踏まえて、消費者庁とのやり取り、国や県の補助金の効果的な利用方法、機能性表示後の売上増加、メディアの反響などの全てをお話します。生鮮分野での機能性表示の難しさをどう乗り切るかなど実践経験をリアルにお伝えし、これから認定を目指す方々にナマの情報をお届けします。</p>

幕張会場・FOODEX会場は、別プログラムで実施します。

【第2部：相談会】(15:30～20:00)

講演会終了後の第2部では、講演会でご講演いただいた3名の講師が、皆様の疑問点について個別相談に応じます。

- ① 自らが生産・販売する商品に関し、機能性成分が含有しているか?
- ② ズバリ、費用はいくら掛ければ「機能性表示」を手にするのか?
- ③ オンリーワンとして商品化を図りたいが、コストや期間は・・・?
- ④ コストを掛けて開発した商品に果たして市場性があるのか?

など具体的な質問に業界の第一人者が対応します。なお、個別相談は各自30分程度とし、相談時間は15:30～20:00の間(幕張会場を除く。)で調整させていただきます。

◇機能性をもつ農林水産物の例(*研究レビュー対象品目)

- | | | |
|--------------------|-----------------------------------|----------------------|
| ★温州みかん(骨代謝の働き助ける)* | ★緑茶(コレステロール低下)* | ★ほうれんそう(眼底の色素量上昇効果)* |
| ★大麦(コレステロール低下)* | ★大豆(内臓脂肪の減少)* | ★ダッタンそば(脂質代謝改善効果) |
| ★りんご(コレステロール低下)* | ★ニンジン(メタボ改善効果) | ★たまねぎ(認知機能障害予防) |
| ★トマト(抗高肥満作用) | ★魚(DHA・EPA)(DHA・EPAコレステロールの上昇抑制)* | |

◇講師のプロフィール

★武田 猛 氏

株式会社グローバルニュートリショングループ代表取締役。法政大学大学院社会科学研究所修士課程修了。25年間一貫して健康食品業界で実務を経験。機能性表示食品制度の誕生以前から食品の持つ機能に着目したビジネスコンサルティングにより評価を得る。現在までに国内外併せて350件以上のプロジェクトに携わる。機能性表示を効率的に届け出る「コツ」が脚光を浴びている。



★柿野 賢一 氏

有限会社健康栄養評価センター代表取締役。九州大学農学部畜産学科卒。2002～13年、九州大学大学院医学研究院予防医学分野(専修)。2008年、鹿児島大学理学部非常勤講師。2012年～、ナチュラルメディスン・データベース研究会コーディネーター。日本癌学会、日本栄養改善学会、日本実験動物協会、Antioxidant Unit研究会などに所属。医薬品GLP機関における安全性・薬理研究に従事した経験を活かし、様々な食品素材に関する基礎研究・臨床試験を通じた「攻めと防御のエビデンス構築」と研究指導をモットーとする。

資格：実験動物技術者(日本実験動物協会)。



★中田 光彦 氏

株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長。名古屋大学工学部電子機械工学科卒。(株)リクルートを経て、1993年～オリザ油化(株)にて米ぬかや植物の機能性食品素材の抽出・濃縮・素材化の生産技術開発部局及び工場長を歴任し、また、大手健康食品企業からの受託加工の技術営業、ISO9001、医薬品GMP、健康食品GMPなどの品質管理責任者など幅広く経験。2008年に(株)サラダコスモに転職後は、スプラウト栽培の工場長、ちこり村(教育型観光生産施設)の商品開発などを担当し、6次産業化を推進、現在に至る。

資格：健康管理士(日本成人病、予防協会)、健康食品コーディネーター(職業技能振興会)



◆開催日程

開催日	開催時間	開催会場	場 所	締切日	定員
平成28年8月25日	13:00～20:00	青森会場	青森県観光物産館アスパム	平成28年8月18日	140
平成28年9月8日	13:00～20:00	金沢会場	石川県地場産業振興センター	平成28年9月1日	100
平成28年9月27日	13:00～20:00	佐賀会場	佐賀県教育会館	平成28年9月20日	100
平成28年10月13日	13:00～20:00	札幌会場	札幌市教育文化会館	平成28年10月6日	100
平成28年10月20日	13:00～20:00	鹿児島会場	天文館ビジョンホール	平成28年10月13日	120
平成28年11月10日	13:00～20:00	名古屋会場	名古屋駅オフィスパーク名駅プレミアホール	平成28年11月4日	120
平成28年11月24日	13:00～20:00	京都会場	京都府中小企業会館	平成28年11月17日	140
平成28年12月8日	13:00～20:00	仙台会場	フォレスト仙台	平成28年12月1日	140
平成28年12月21日	13:00～20:00	広島会場	広島YMCA国際文化センター	平成28年12月14日	140
平成29年1月19日	13:00～20:00	高松会場	高松市商工会議所	平成29年1月12日	100
平成29年2月23日	13:00～20:00	那覇会場	那覇市内を予定	平成29年2月16日	100
平成29年3月7日	10:00～17:00	幕張会場	幕張地区を予定	平成29年2月28日	150
平成29年3月8日	10:00～17:00	FOODEX会場	FOODEX会場内	平成29年2月28日	50
平成29年3月9日	10:00～17:00	FOODEX会場		平成29年2月28日	50
平成29年3月10日	10:00～16:30	FOODEX会場		平成29年2月28日	50

※那覇開催・幕張開催の詳細につきましては、後日、食流機構ホームページに告知します。
※プログラム等については、一部変更して実施する場合があります。

参加者特典

本セミナー・相談会に参加された方には各会場先着100名様(幕張会場は参加者全員)に日本最大の食のイベントFOODEX2017の招待券を差し上げます。

ご招待券の送料(82円)につきましては、ご負担をお願いします。(参加会場にてお支払いいただきます。)入場券の送付は、平成29年1月～2月を予定しています。

機能性表示食品セミナー・相談会 参加申込書

(1) 参加希望帯

第1部セミナーと第2部相談会両方 第1部セミナーのみ 第2部相談会のみ

(2) 第1部セミナー

青森会場<8/25> 金沢会場<9/8> 佐賀会場<9/27> 札幌会場<10/13> 鹿児島会場<10/20>
 名古屋会場<11/10> 京都会場<11/24> 仙台会場<12/8> 広島会場<12/21> 高松会場<1/19>
 ※那覇会場<2/23>・幕張会場<3/7>・FOODEX会場<3/8~10>については後日ホームページにてお知らせします。

(3) 第2部相談会…第1~3希望時間帯を記入

①15:30~16:00 ②16:00~16:30 ③16:30~17:00 ④17:00~17:30 ⑤17:30~18:00
 ⑥18:00~18:30 ⑦18:30~19:00 ⑧19:00~19:30 ⑨19:30~20:00

■第1希望時間() ■第2希望時間() ■第3希望時間()

※相談時間は1人(1グループ)30分単位です。

※相談ブースは3つのため、相談の時間帯はご希望のとおりとならない場合があります。

時間帯が集中した場合は複数人グループに分かれての質問会となります。

<相談内容(具体的に記入願います)>

(4) FOODEX 入場券希望…

平成28年3月7~10日幕張開催のFOODEX JAPAN入場券を、セミナー・相談会各会場参加者先着100名様にお1人1枚差し上げます。送料はご負担いただきますので参加会場にてお支払い下さい。

■ 団体・会社名:

■ 役職名(代表参加者):

■ 代表参加者氏名(ふりがな):

■ 参加人数: 計 人

■ 住所: 〒

■ TEL:

■ FAX:

■ E-mail:

上記ご記入いただいた個人情報は、当機構が主催するセミナーの開催に関する目的以外には使用いたしません。

申込方法

- 上記参加申込書にご記入の上、開催日程に記載の申込期限までに FAXにてお申し込み下さい。
- 参加費は**全て無料(事前登録制)**です。定員に達した場合は締め切ります。
- お申し込みの受け付け後、受講票を送付いたします。

お問い合わせ先

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構
 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6F
 TEL:03-5809-2176 FAX:03-5809-2183

平成28年度6次産業化促進技術対策事業

「機能性表示食品セミナー・相談会」のご案内

先着順
無料

「1年以内」で話題の「機能性表示食品」の表示を
 あなたの商品パッケージにつける方法があります!

セミナー・相談会参加者の先着100名様にFOODEXの入場券を差し上げます。
 (詳細は中面をごらんください)

◆ 開催概要

機能性表示食品はハードルが高過ぎて、大企業が費用と時間をかけて行うものでしょ? イエイエ...あなたでも可能です! このセミナーに是非ご参加ください! そのポイントをお教えします! 「ほんとにできるの?」「費用はいったいいくら必要なの?」「家族経営だから人手もないし?」「開発期間は?」「お金を掛けて表示をしても実際売れるの?」など数々のご疑問にお答えするため、主に中小企業の方や6次産業化を試みている生産者・JAの方々を対象とした「機能性表示食品セミナー・相談会」を食流機構が開催します。商品販売の際、「美味しい」「きれい」「珍しい」などをキャッチフレーズに販売しても、必ずしもヒット商品となるわけではありません。本セミナーでは、大手企業が商品開発を行っている加工度合いの高い機能性表示食品とは一線を画し、加工度合いの低い商品に機能性を持たせ、他の商品との差別化ができる実践的な内容をお伝えします。

第1部	講演1 <制度概要>	13:00 ~ 13:40
	「生鮮・加工度の低い食品と機能性表示」	
	講師: グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛 氏	
第2部	講演2 <テクニック>	13:45 ~ 14:25
	「機能性表示には近道がある」	
	講師: 健康栄養評価センター 代表取締役 柿野賢一 氏	
	講演3 <実践>	14:30 ~ 15:10
	「あなたでもできる」	
	講師: サラダコスモ研究開発部長 中田光彦 氏	

無料相談会 15:30 ~ 20:00
 機能性成分の含有率、オンリーワン商品化の図り方、商品化までのコストや期間、開発商品の市場性価値など、講演者3名が皆様の質問・疑問に個別にお答えします。
 ※1人(1グループ)30分単位
 幕張会場を除く

このセミナー・相談会は農林水産省の補助を受けて実施しています。

セミナー・相談会の詳細は当機構ホームページに掲載しています。
 裏面の申込書または当機構ホームページよりお申し込みください。