

# 栃木県産業技術センター 食品技術部

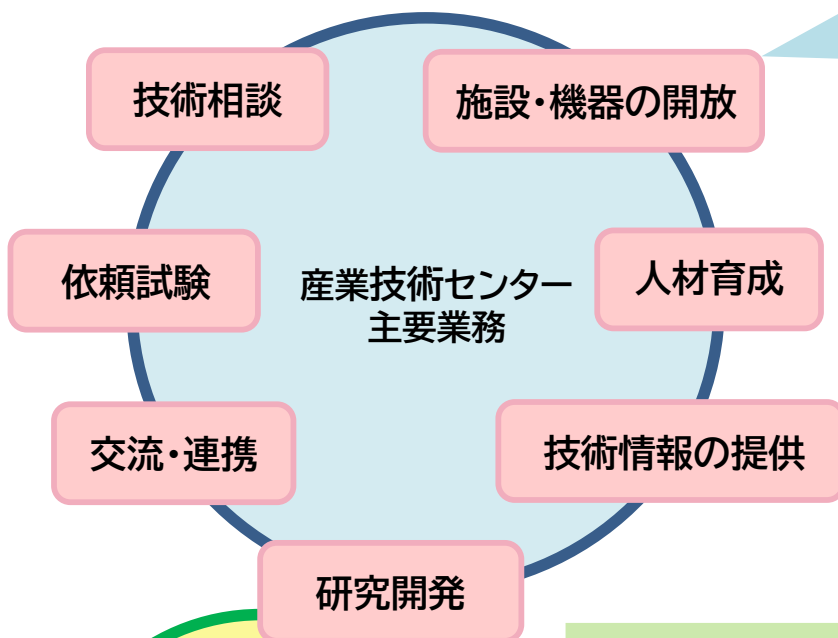
— 発信します 明日を拓く 確かな技術 —

栃木県産業技術センターは、地域産業の中核的技術支援機関として、食品、機械、電子、材料等に関する技術相談、施設・機器の開放、依頼試験、研究開発、人材育成等に取り組み、県内中小企業の技術力向上等を支援しています。

食品技術部では、県が実施するフードバレーとちぎプロジェクトにおいて、重点共同研究や、技術セミナー・交流会等を行い、県内企業における新技術・新商品開発を推進しています。



## 主な事業



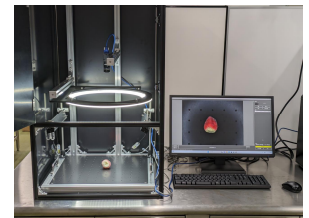
**NEW !!**＜未利用食品等の素材化支援拠点＞  
AI等デジタル技術を活用し、未利用食品等の素材化を行うための環境を整備しました。未利用食品等を活用した食品素材の試作開発・評価を支援します。



真空凍結乾燥器  
(食品用)



水蒸気加熱装置



外観検査AIシステム

フードバレー  
とちぎプロジェクト

重点共同研究

サステナブル  
食品開発研究部会

実用化・波及効果が期待できる研究テーマについて、県内企業との研究に重点的に取り組みます。

発展可能性のある技術シーズをもとに、県内企業の新商品・新技術開発を支援します。

## アクセス・窓口

〒321-3226  
栃木県宇都宮市ゆいの杜1-5-20

食品技術部 TEL:028-670-3398

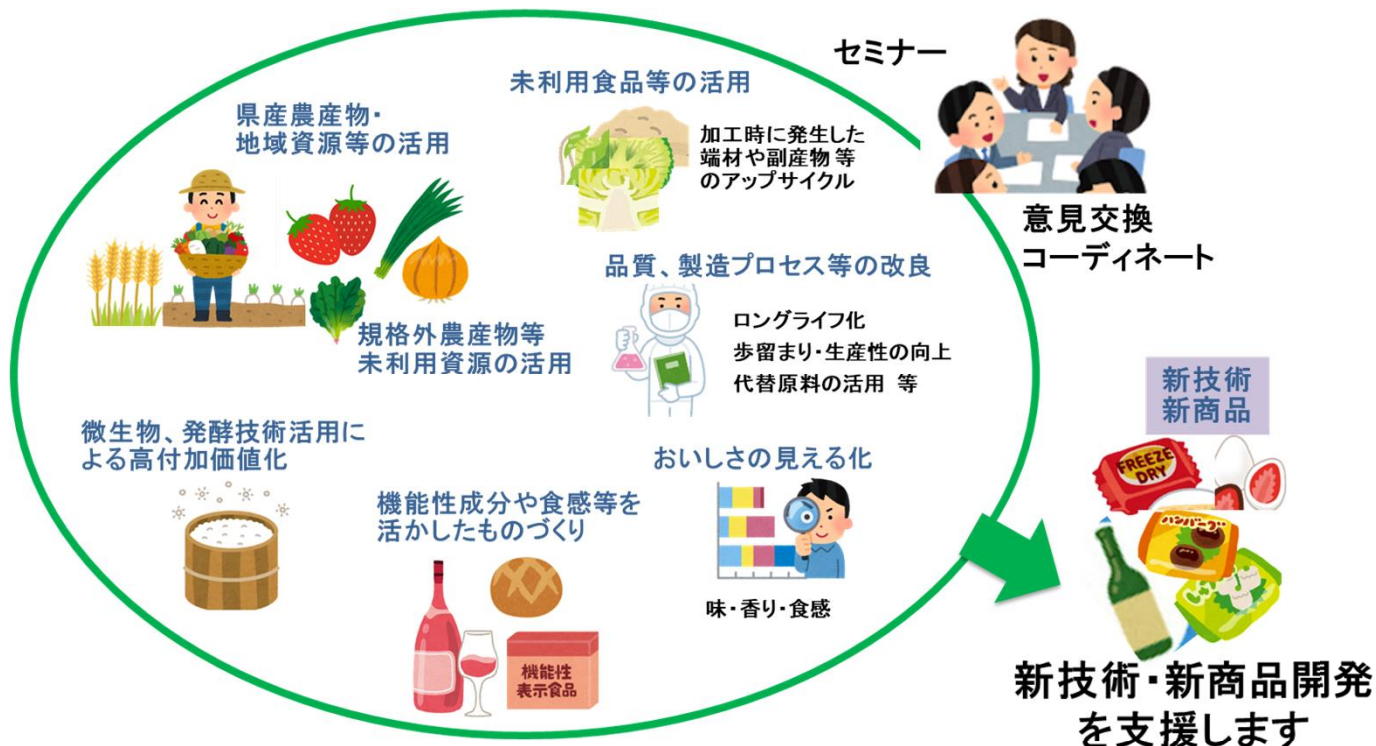
<https://iri.pref.tochigi.lg.jp>



# サステナブル食品開発研究部会

フードバレーとちぎ推進協議会では、会員の新技术・新製品開発を支援するために研究部会活動を行っています。

産業技術センターでは、「サステナブル食品開発研究部会」を令和6年度に設置し、本県の強みを生かした食品の加工や機能性を持った高付加価値食品の開発のほか、持続可能な社会への対応や地域資源等の活用など幅広い視点で新技术・新商品開発を支援していきます。



## 令和7(2025)年度事業計画

- 第1回(6月24日)
  - ・基調講演 食品ロスから価値へ「未利用食材アップサイクルの実践」ICS-net(株) 代表取締役 小池 祥悟 氏
  - ・R6活動報告・R7計画
- 第2回(7月23日)
  - ・セミナー「未利用資源を活かす発酵アップサイクル技術」(株)ファーマンステーション CTO 杉本 利和 氏
  - ・酒粕の利活用に関する意見交換 ほか
- 第3回(9月5日)
  - ・セミナー「冷凍技術を活かした商品開発のポイント、および冷凍食品のトレンド」ペフロティ(株) 西川 剛史氏
  - ・急速冷凍装置・ブライン凍結機デモ、フードロスに関する企業間交流
- 第4回(10月22日)
  - ・食品包装に関するセミナー、研究事例紹介、企業間交流
- 第5回(R8.1月)
  - ・基調講演、成果発表会、試作品検討会



基調講演



意見交換会の様子

御来場の皆様へ

問い合わせ先：栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL 028(670)3398

- 当研究部会の開催は、フードバレーとちぎ推進協議会メールマガジンでお知らせします。
- 会員登録いただき、当研究部会にぜひご参加ください。



会員登録はこちら