

会員から【イベント】「[■Sustainable Food Night#29](#)」★本日開催★/【万博イベント】「[■ミライの
おいしい発明中！](#)」/【セミナー】「[■最先端フードテックセミナー@にいがたフードテック研究会](#)」/【イベ
ント】「[■日本土壌肥料学会2025年度新潟大会研究集会](#)」/【イベント】「[■Sustainable Food Showcas
e Vol.9](#)」/【イベント】「[■Food Manufacturing Conference](#)」について情報提供・ご案内をいただきま
した。詳細についてはURLをご確認ください。

配信記事の内容は会員からの情報提供内容を掲載しております。

ご利用者のご判断・責任のもとで、ご利用いただきますようお願い致します。

本日開催！【イベント】Sustainable Food Asia「■Sustainable Food Night#29」

テーマ：未利用資源を活用したバイオ素材開発～発酵技術が拓く循環型社会～

開催日時：2025年8月21日（木）18時00分-20時30分（17時45分受付開始）

会 場：Sustainable Food Museum

（東京都港区西新橋1丁目17-8 須田ビル1階）

参加費用：5,000円 （税込・試食懇親会含む）

※完全事前申込制（Peatixにてお支払・お申込みを承ります）

※特別割引コード：FRIEND30

持 ち 物：名刺2枚（受付用&ネームカード用）

※席数に限りがあり、お申込みいただいても立ち見になる場合があります。予めご
了承ください。

詳細URL：<https://sustainablefoodnight029.peatix.com/>

【万博イベント】■不二製油「ミライのおいしい発明中！」

不二製油は大阪・関西万博EXPOの一般社団法人大阪外食産業協会（ORA）パビリオン「宴～UTAGE～」
で、期間限定プログラム「ミライのおいしい、発明中！」を開催。

開催日：2025年8月25日(月) - 2025年9月12日(金)

参加方法：当日整理券配布 ※一部事前予約あり

開場：EXPO 2025 大阪・関西万博 ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』

参加費用：無料

詳細URL：<https://www.fujioil-expo2025.jp/>

※当イベントへのご参加には、別途大阪万博ホームページから事前にID取得と入場チケットの購入が必要
です。

★3Dフードプリンターから精進料理、宇宙まで——多分野が共創 “未来の食”を体験する6日間

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000017.000143489.html>

【セミナー】にいがたフードテック研究会「■最先端フードテックセミナー」

「にいがたフードテック研究会」会員及び入会を希望する県内企業に、フードテックに関する最新の情報や技術動向を得る場を提供し、会員の研究開発を推進するとともに、フードテックの開発・活用のさらなる機運を高めることを目的に、「最先端フードテックセミナー」を開催します。

開 催 日：2025年9月4日(木) 13時30分～16時30分（受付 13時00分）

会 場：新潟市万代市民会館 6階多目的ホール

（新潟市中央区東万代9番1号）※駐車場の用意はありません

参加費用：無料

対 象：にいがたフードテック研究会会員、新潟県内民間企業等

申込締切：2025年8月29日(金)

申込フォーム：https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/profile/userLogin_initDisplay?nextURL=CqTLFdO4vobejjVditOPdN7dRrdLP0zYtUINsUzZVMvGfPk3Q%2Fs2ZB6OHAGkFHXBSQ1I2160bxW%0D%0A3qZQiiqNu70WYnZczqHyCHefXLCrz3c%3DgayTp3kQTqs%3D%0D%0A

詳細URL：<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/niigatafoodtechsubsite/seminar2025-09.html>

【イベント】生研支援センター「■日本土壌肥料学会2025年度新潟大会研究集会」

～農林水産分野のカーボンニュートラルに向けたネガティブエミッション技術の研究開発～

本集会では、農林水産分野のネガティブエミッション技術に関して、生研支援センターの調査報告書（研究開発構想）を紹介するとともに、最新の研究動向や今後の展開に関する意見・情報交換を行います。

開催日時：2025年9月17日（水）17時00分-19時00分（17時45分受付開始）

会 場：新潟大学五十嵐キャンパス 総合教育研究棟F棟3階 F371講義室

（〒950-2181 新潟市西区五十嵐2の町8050番地）

参加費用：無料

定 員：100名程度 ※事前登録制

申込フォーム：<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=MBzgSGhzkUq9DL7StxsTr3Ow1DOjEE5DqgTsJEShMnIURDIYQzdBS0QzSIM2VDM4QUdXSzVOVTJFRi4u&route=shorturl>

申 込 締 切：2025年9月10日（水）

詳細URL：<https://www.naro.go.jp/laboratory/brain/event/170424.html>

【イベント】Sustainable Food Asia「■Sustainable Food Showcase Vol.9」

テーマ：「地球を味わう：地球環境とおいしさを伝える、“選ばれる”ブランドづくりとは？」

開催日時：2025年9月19日（金）18時00分-20時30分（17時45分受付開始）

会 場 : Sustainable Food Museum

(東京都港区西新橋1丁目17-8 須田ビル1階)

参加費用 : 3,000円 (税込・試食懇親会含む)

※完全事前申込制 (Peatixにてお支払・お申込みを承ります)

※特別割引コード : FRIEND

詳細URL : <https://sustainablefoodshowcase9.peatix.com/>

【イベント】Tebiki株式会社「■Food Manufacturing Conference」

～食の未来を創る ものづくりの最前線～

「多様化する消費者ニーズに応える！フードテックが拓く食の未来」(農林水産省：飯田明子)

「持続可能な食品産業への変革～業界連携の製造現場へ～」(農林水産省：阿辺 一郎)

他基調講演があります。

開催日時：2025年9月25日（火）13時00分-16時15分

開催方法：オンライン開催（ZOOM）

参加費用：無料（事前申込制）

詳細URL : <https://landingpage.tebiki.jp/conference20250925#keynote>

【官民協議会からのお知らせ】

- ・官民協議会では後援・協力・協賛規則を設けて、申請に応じて後援・協力・協賛もしておりますので、是非とも会員の皆様が開催するセミナー・イベント等でご活用下さい。

規則 : <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-55.pdf>

【会員向け情報提供フォームについて】

協議会では、会員の皆様からのイベント・公募情報を共有・発信する場として、

本メールマガジンにて週に1度「会員からの情報提供」と題して情報を取りまとめ、配信いたします。

イベント情報、公募情報などがございましたら、フォームに必要情報をご入力ください。

情報提供フォームURL :

<https://reg18.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ogle-mbrdlf-7553efc1ae01a292fc547474b81468f>



編集・発行

フードテック官民協議会事務局

E-mail: foodtech-council@nttdata-strategy.com

