



本メールマガジンは、フードテック官民協議会（事務局：農林水産省）の会員の皆様に配信しています。

会員から【イベント】「[■食品事業者必見！工場のごみゼロ企業戦略](#)」/【セミナー】「[■AIと職人が紡ぐ食の未来](#)」/【セミナー】「[■信州産ソルガムミルクの魅力と可能性](#)」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。

明日開催！【イベント】AgVentureLab共催「[■食品事業者必見！工場のごみゼロ企業戦略](#)」

「盤石なコスト削減」と「飛躍のアップサイクル」で、廃棄ヤードは“第2の商品倉庫”になる

食品工場の廃棄物を“第2の商品倉庫”へ——コスト削減とアップサイクルを同時に実現する最新戦略を学べる実践型イベントです。サティスファクトリーとASTRA FOOD PLANの2社による、資源化・パウダ一化

による価値創出から、2社連携の循環モデルまで徹底解説。

主催：Satisfactory × ASTRA FOOD PLAN

開催日時：2026年2月26日(木) 16時00分～18時30分（完全撤収） ※終了時間が変更になりました

会場：[AgVenture Lab](#)（東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビルディング9階）

参加費用：会場参加（懇親会あり）無料、オンライン参加 無料

オンライン配信：オンラインでも同時配信をいたします。申し込み後、後日参加URLを送付いたします

詳細URL：<https://gomi0senryaku.peatix.com/view>

【イベント】関西文化学術研究都市推進機構「[■AIと職人が紡ぐ食の未来](#)」

—AIと職人の協働が生み出す価値とは—（学研フードテック共創プラットフォーム全体セミナー）

公益財団法人関西文化学術研究都市推進機構は、“食×AIロボティクス”をテーマにしたセミナーを下記のとおり開催いたします。食と先端技術が交わる最前線を体感いただける貴重な機会です。

ぜひご来場ください。

開催日時：2026年3月11日(水) 14時00分～16時00分（受付・開場13時30分）

会場：[都ホテル京都八条 地下1階 宴会場](#)（京都市南区西九条院町17（京都駅八条口））

