



会員の皆様へ

本ご案内情報は、フードテック官民協議会の会員の皆様に配信しています。

【鮮度保持技術 WT 会員募集】

日本の食品ロスは年間約 464 万トン、金額にすると約 4 兆円になります。

さらに食品物流・輸出のカギを握る一つが鮮度維持技術です。

冷凍・真空など最先端の鮮度保持技術で、ロス削減と食品商圏（輸出）の拡大を同時に狙う官民連携 WT のメンバーを募集します。

■ 活動内容

- ・冷凍・真空等の鮮度保存技術を活用した活動・事例の発表
- ・参加メンバー間での多角的な意見交換
- ・メーカー×サービス提供団体の事業連携（マッチング）促進

■ こんな方におすすめ

生産者（農業・水産・畜産）／食品メーカー／鮮度保持技術・資材・機器メーカー／流通・小売・物流／外食・中食／IT・データ／PR・コンサル／行政／研究機関・有識者／金融・投資機関 等

▼ 鮮度保持技術 WT お申し込み

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc9y9-46FW22mWfthTL_1rrk2RsBHPCnpZtcHsvYGg7LyIdkQ/viewform

■ 鮮度保持技術 WT 責任者

株式会社インターホールディングス 代表取締役（兼 一般社団法人食品ロスゼロテクノロジー協会 代表理事）

山口 翔 s.yamaguchi@inter-hs.com / info@zero-foodloss.com （080-6142-2421）

株式会社アスク フードリカバリー研究室 室長（兼 一般社団法人日本フードリカバリー協会 代表理事）

植田 全紀 masaki-ueda@live.jp （090-4455-4681）

編集・発行 フードテック官民協議会事務局

受託事業者：アクセントゥア株式会社

Foodtech_Council@accenture.com
