

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。

【ご案内】CHIBA FOODTECH セミナー2026（10/13(火)・千葉開催） | 生産者

×飲食店×フードテック企業の“共創”の場

フードテックビジネス実証事業事務局（株式会社ぐるなび内）からのイベントのお知らせです。

このたび千葉県において、「CHIBA FOODTECH セミナー2026」を開催いたします。

千葉県は全国有数の農業産出額を誇る一方、首都圏という大消費地を抱え、生産・流通・飲食が近接する地域です。

本セミナーでは、「未利用資源の活用・高付加価値化」「鮮度保持・安定調達」といった生産者・飲食店の現場課題をテーマに、フードテック企業との連携による解決策を探ります。

単なる技術紹介ではなく、「現場の課題」→「フードテックによる解決」→「その場での連携・商談」までを見据えた実践型のイベントです。

■ なぜ今、本セミナーに参加すべきなのか？

千葉県内の生産者・飲食店が抱える「未利用資源の活用・高付加価値化」「鮮度保持・安定調達」といった“現場の課題”を起点に、フードテック企業の技術・ソリューションとの

接点を創出し、県内食産業の活性化と新たな事業創出を目指します。

本セミナーの特徴は、単なるフードテックの技術紹介ではなく、「現場の課題 → フードテックによる解決 → その場での連携・商談」までを一つのストーリーとして設計している点です。

生産者・飲食店の“生の課題”に、自社の技術をどう当てはめられるかを、その場で具体的に描いていただけます。

【このような方におすすめです】

- ・未利用資源の活用や高付加価値化、新商品開発に関心のある生産者・食品事業者
- ・鮮度保持や安定供給に課題を感じている飲食店・流通事業者
- ・アップサイクルや鮮度保持技術の実証・事業化先を探しているフードテック企業
- ・スタートアップ企業や千葉県内の農畜産物生産者や飲食店との新たなネットワークを構築したい方
- ・自社の技術・ソリューションを、生産者・飲食店が抱える現場の課題解決に活かしたい方

【参加して得られること】

- ・生産者・飲食店のリアルな課題やニーズを直接知ることができる
- ・自社技術やサービスとの接点を具体的に検討できる
- ・実証・商談・共同事業につながる相手と直接交流できる
- ・千葉県内での新たなビジネス機会を発掘できる

▼ お申し込みはこちら

<https://peatix.com/event/5187622>

■ セミナーの見どころ

CHIBA FOODTECH セミナー2026

(令和8年10月13日(火) 17:30～20:00)

Session 1

「捨てられる価値をどう活かすか」～千葉の食材を活かすアップサイクルの可能性～

千葉県内の生産者・飲食店が抱える「未利用資源の活用・高付加価値化」に関する現場の課題を共有いただいたうえで、フードテック企業よりアップサイクル技術を活かした解決策をご提案いただきます。

Session 2

「鮮度と品質をどう守るか」～千葉の食を届ける鮮度保持技術の可能性～

「鮮度保持・安定調達」に関する生産者・飲食店の課題を起点に、フードテック企業より鮮度保持技術を活かした解決策をご提案いただきます。

ネットワーキング（交流・商談）

生産者・飲食店とフードテック企業等が一堂に会し、参加者同士の交流から、具体的な商談・ビジネスマッチングが生まれることを目指します。

■ イベント開催概要

【イベント名】

CHIBA FOODTECH セミナー2026

【日時】

令和8年10月13日（火） 17:30～20:00（開場 17:00 / 開演 17:30）

【開催形式】

現地開催（※後日、アーカイブ配信を予定）

【会場】

千葉ペリエホール（JR 千葉駅直結・ペリエ千葉 7F / 千葉市中央区新千葉 1 丁目 1 番 1 号）

【参加費】

無料（※事前 WEB 申込制）

【主催】千葉県

【共催】株式会社ぐるなび

【企画・運営】株式会社千葉銀行、ちばぎん商店株式会社、合同会社デロイト トーマツ

【協力】フードテック官民協議会

【後援】日本政策金融公庫

▼ お申し込みはこちら

<https://peatix.com/event/5187622>

【お問い合わせ先】

フードテックビジネス実証・実装事業事務局（株式会社ぐるなび内）

メールアドレス：foodtech-r8@mail.gnavi.co.jp

電話番号：0800-100-4510

開局時間：平日 10:00～12:00 / 13:00～17:00
