

機能的表示食品セミナー・相談会 参加申込書

(1)参加希望帯

第1部セミナーと第2部相談会両方 第1部セミナーのみ 第2部相談会のみ

(2)第1部セミナー

三重会場<H29.8.1> 熊本会場<H29.8.24> 岡山会場<H29.10.26> 長野会場<H29.11.8>
 岩手会場<H29.11.29> 北海道会場<H29.12.7> 京都会場<H30.1.11> 新潟会場<H30.2.9>

(3)第2部相談会…第1～3希望時間帯を記入

①15:30～16:00 ②16:00～16:30 ③16:30～17:00 ④17:00～17:30 ⑤17:30～18:00
 ⑥18:00～18:30 ⑦18:30～19:00 ⑧19:00～19:30 ⑨19:30～20:00

■第1希望時間() ■第2希望時間() ■第3希望時間()

※相談時間は1人(1グループ)30分単位です。

※相談ブースは3つのため、相談の時間帯はご希望のとおりにならない場合があります。

<相談内容(申請中の不備事項などがあれば可能な限り具体的に記入願います)>

■ 団体・会社名:

■ 代表参加者役職名:

■ 代表参加者氏名:

■参加人数:計 人

■ 住所:〒

■ TEL:

■ FAX:

■ E-mail:

上記ご記入いただいた個人情報は、当機構が主催するセミナーの開催に関する目的以外には使用いたしません。

申込方法

- 上記参加申込書にご記入の上、開催日程に記載の申込期限までに FAXにてお申し込み下さい。
- 参加費は**全て無料(事前登録制)**です。定員に達した場合は締め切ります。
- お申し込みの受け付け後、**開催1週間前までに受講票をメールまたは FAXで送付いたします。**
 ※お願い…相談会のお時間について事務局よりご連絡をさせていただきます。
必ず連絡の取れる TEL・FAX・E-mail を記載ください。

お問い合わせ先

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構

担当:業務部 穴見(あなみ)

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル 6F

TEL:03-5809-2176 FAX:03-5809-2183

平成29年度健康な食生活を支える地域・健康づくり推進事業
 「機能的表示食品セミナー・相談会」のご案内

先着順
無料

「1年以内」で話題の「機能的表示食品」の表示を
 あなたの商品パッケージにつける方法があります!

◆開催概要

機能的表示食品はハードルが高過ぎて、大企業が費用と時間をかけて行うものでしょ? イエイエあなたでも可能です! このセミナーに是非ご参加下さい! そのポイントをお教えします! 当機構では平成28年度に、「何からしたら良いのか?」「費用は一体いくらなのか?」「開発期間は?」「表示をしても売れるのか?」「機能的表示食品の現状を知りたい」などの疑問にお答えするため『機能的表示食品セミナー・相談会』を全国12ヶ所で開催し、約1,400人の方々にご参加いただきました。今年度も、主に中小企業の方々や6次産業化を試みる生産者・JAの方々、また流通業者・小売業者・中食外食事業者等の方々を対象に、全国8ヶ所で開催いたします。加工度合いの低い商品に機能性を持たせたい方、そして実際に機能的表示食品に申請したものの不備事項に困りの方に、実践的な内容のセミナーと相談会をお届けします。

第1部

講演1 <制度概要>

13:00 ~ 13:40

「生鮮・加工度の低い食品と機能性表示」

講師:グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛 氏

講演2 <テクニック>

13:45 ~ 14:25

「機能性表示には近道がある」

講師:健康栄養評価センター 代表取締役 柿野賢一 氏

講演3 <実践>

14:30 ~ 15:10

「あなたでもできる」

講師:サラダコスモ研究開発部長 中田光彦 氏

第2部

無料相談会

15:30 ~ 20:00

機能性成分の含有率、オンリーワン商品化の図り方、商品化までのコストや期間、開発商品の市場性価値、申請時の不備事項対応など、講演者3名が皆様の質問・疑問に個別にお答えします。

※1人(1グループ)30分単位

このセミナー・相談会は農林水産省の補助を受けて実施しています。

セミナー・相談会の詳細は当機構ホームページに掲載しています。
 裏面の申込書または当機構ホームページよりお申し込みください。

【第1部：講演会】(13:00～15:10)

◇プログラム

時間	講演内容
12:30～	受付・開場
13:00～13:40	<p>★制度の概要：生鮮・加工度合いの低い機能性表示食品に絞り解説します！ (講師) グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛 氏</p> <p>「すぐに使える」・「取りかかれる」をメインテーマに、生鮮と生鮮に近い加工度の商品に焦点を絞り込んで「機能性表示食品」の制度の要約と届出の準備、届出手順について解説します。 講師は、愛媛県の補助事業(食品の新機能性表示制度活用商品開発支援事業)を受託し、成果に結びつけた経験を踏まえて、商品企画の段階から届出に至るまでのムダのない実証や手続き等の進め方など、制度の概要を分かりやすく解説します。</p>
13:45～14:25	<p>★テクニク：生鮮食品の機能性実証には近道があります！ (講師) 健康栄養評価センター 代表取締役 柿野 賢一 氏</p> <p>機能性表示食品制度施行から2年経過し、届出受理品目数は1,000品目に迫っていますが、生鮮食品はわずか数品目、今がビジネスチャンスです。機能性の実証手法は、臨床試験が約1割、研究レビュー(機能性に関する科学的な根拠論文)が約9割を占めています。多額の費用を要する臨床試験ではなく、研究レビューの活用こそ、中小企業・小規模事業者の方が機能性表示を手に入れる近道です。研究機関(農研機構等)の研究者により様々な研究レビューが作成され、公表されています。ムダな経費を掛けずに、賢く研究レビューを活用する方法について、事例を示しつつ解説します。</p>
14:30～15:10	<p>★実践：生鮮野菜第一号届出の反響と効果、機能性表示のワザやコツについてお話しします。 (講師) 株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長 中田 光彦 氏</p> <p>生鮮野菜の機能性食品第一号の「大豆イソフラボン大豆もやし」を手がけた講師。栄養の少ない野菜とされている「もやし」に含まれる機能性成分に着目し、自力で機能性表示を取得した経験や、数多くの生鮮品に対する届出サポート事業の経験を踏まえて、機能性表示の反響やその効果をお話しするとともに、機能性表示を検討する前にやっておきたいこと、栄養機能性食品表示や強調表示などの検討方法、効果的な栄養成分の測定計画とそのデータの扱い方、使えるエビデンスなどのすべてをお話しします。実践経験に裏打ちされたノウハウをリアルにお伝えし、届出を迷っている方、問題の解決方法が見えなくなっている方々にナマの情報をお届けします。</p>

【第2部：相談会】(15:30～20:00)

講演会終了後の第2部では、講演会でご講演いただいた3名の講師が、皆様の疑問点について個別相談に応じます。

- ① 自らが生産・販売する商品に関し、機能性成分が含有しているか?
- ② スバリ、費用はいくら掛ければ「機能性表示」を手にできるのか?
- ③ オンリーワンとして商品化を図りたいが、コストや期間は・・・?
- ④ コストを掛けて開発した商品に果たして市場性があるのか?
- ⑤ 不備事項の対応に困っている。

など具体的な質問に業界の第一人者が対応します。なお、個別相談は各自30分程度とし、相談時間は15:30～20:00の間で調整させていただきます。

◇機能性をもつ農林水産物の例(*研究レビュー対象品目)

- ★温州みかん(骨代謝の働き助ける) * ★緑茶(コレステロール低下) * ★ほうれんそう(眼底の色素量上昇効果) *
- ★大麦(コレステロール低下) * ★大豆(内臓脂肪の減少) * ★ダツタンそば(脂質代謝改善効果)
- ★りんご(コレステロール低下) * ★ニンジン(メタボ改善効果) * ★たまねぎ(認知機能障害予防)
- ★トマト(抗高肥満作用) * ★魚(DHA・EPA)(DHA・EPAコレステロールの上昇抑制) *

◇講師のプロフィール

★武田 猛 氏

株式会社グローバルニュートリショングループ代表取締役。法政大学大学院社会科学研究所修士課程修了。25年間一貫して健康食品業界で実務を経験。機能性表示食品制度の誕生以前から食品の持つ機能に着目したビジネスコンサルティングにより評価を得る。現在までに国内外併せて400件以上のプロジェクトに携わる。機能性表示を効率的に届け出る「コツ」が脚光を浴びている。



★柿野 賢一 氏

有限会社健康栄養評価センター代表取締役。九州大学農学部畜産学科卒。2002～13年、九州大学大学院医学研究院予防医学分野(専修)。2008年、鹿児島大学理学部非常勤講師。2012年～、ナチュラルメディスン・データベース研究会コーディネーター。日本癌学会、日本栄養改善学会、日本実験動物協会、Antioxidant Unit研究会などに所属。医薬品GLP機関における安全性・薬理研究に従事した経験を活かし、様々な食品素材に関する基礎研究・臨床試験を通じた「攻めと防御のエビデンス構築」と研究指導をモットーとする。



資格:博士(医学)、実験動物技術者(日本実験動物協会)。

★中田 光彦 氏

株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長。名古屋大学工学部電子機械工学科卒。(株)リクルートを経て、1993年～オリザ油化(株)にて米ぬかや植物の機能性食品素材の抽出・濃縮・素材化の生産技術開発部局及び工場長を歴任し、また、大手健康食品企業からの受託加工の技術営業、ISO9001、医薬品GMP、健康食品GMPなどの品質管理責任者など幅広く経験。2008年に(株)サラダコスモに転職後は、スプラウト栽培の工場長、ちこり村(教育型観光生産施設)の商品開発などを担当し、6次産業化を推進、現在に至る。



資格:健康管理士(日本成人病、予防協会)、健康食品コーディネーター(職業技能振興会)

◆開催日程

開催会場	開催日	開催時間	開催場所	定員(人)	締切日
三重会場	平成29年8月1日	13:00～20:00	三重県教育文化会館	100	平成29年7月20日
熊本会場	平成29年8月24日	13:00～20:00	熊本商工会議所ビル(6階会議室)	100	平成29年8月10日
岡山会場	平成29年10月26日	13:00～20:00	オルガホール	100	平成29年10月12日
長野会場	平成29年11月8日	13:00～20:00	JA松本市会館	80	平成29年10月25日
岩手会場	平成29年11月29日	13:00～20:00	マリオス盛岡地域交流センター	100	平成29年11月15日
北海道会場	平成29年12月7日	13:00～20:00	道新ホール(北海道新聞帯広支社)	80	平成29年11月22日
京都会場	平成30年1月11日	13:00～20:00	京都府中小企業会館	100	平成29年12月22日
新潟会場	平成30年2月9日	13:00～20:00	新潟テルサ(新潟勤労者総合福祉センター)	100	平成30年1月26日

※ 熊本会場は「経済産業省九州経済産業局」と「九州地域バイオクラスター推進協議会」の協力を得て実施します。

平成28年度 セミナー・相談会アンケート結果より

<講演について>

- ・難しいイメージばかりが先行していたが、大まかな仕組みがわかり、やり方次第でできる認識になった。
- ・実務的な部分、不受理内容等参考になり、取り組む意識が持てた。
- ・コストをかけずにSRができるやり方がわかった。
- ・表示例や考え方例など分かりやすかった。
- ・様々なセミナーに出席してきたが、「説はわかるがどうやって実現するのか」というセミナーも多い中で、非常に実践的で具体的な内容だった。

<相談会について>

- ・基本的なことから教えてもらった。
- ・不安に思っていたことに対し明確な回答を得られ、今後に向け参考になった。
- ・届出のための書類を作成しているが、不明点について詳しく丁寧に回答してもらえた。
- ・中小企業にとってこのような機会は有効であり、大変助かる。