

今、あらためて生鮮食品の機能性を考える

機能性表示によってどのような生鮮食品の市場が開拓されたのか、これから生鮮食品のマーケティングにおける機能性表示の可能性、それと共に産地、流通、店頭における鮮度管理の重要性、および今後の課題点を見つめ直す。

一般社団法人食品機能推進協会

2024 設立シンポジウム

7.24 水

13:30~16:20

(交流・懇親会

16:30~)

会場 日比谷コンベンションホール
(日比谷図書文化会館 BF1階)

参加費 会場参加費3,300円(資料代金含む)
オンライン参加費2,200円
交流・懇親会参加費5,000円(先着80名)

※参加登録いただいた方には、後日アーカイブ配信もいたします。

主催：一般社団法人食品機能推進協会
後援：公益財団法人日本ヘルスケア協会 野菜で健康推進部会
公益財団法人日本ヘルスケア協会 お米で健康推進部会



一般社団法人食品機能推進協会とは、

持続的な農業の発展を通じて健康寿命の延伸と食料の安定供給に貢献するための取り組みを行う協会です。

私どもの団体は、生鮮食品の専門家集団として、食と農の価値普及を推進することを使命とし、科学的・法的妥当性に基づくオープンイノベーションの精神をもって、社会課題の解決を目指しております。

私たちは、食品の持つ働きを伝える表示コンサルティング、鮮度保持技術による食品ロスの低減、学びの場を作る検定事業など、これらの取り組みにより農業の発展と食料の安定供給が実現され、産地から消費まで利益をもたらすことができるよう活動しています。

是非私たちの活動にご参画下さい。

WEBフォームまたはお電話にてお申込みください

お申込み
お問合せ

WEB申込フォーム：
<https://ffia2024.peatix.com/>

☎ 070-1231-4795 (事務局担当者)



WEB申込QRコード

会場アクセス：霞ヶ関駅より徒歩3分
内幸町駅より徒歩3分



プログラム

13:30 開会あいさつ

小森 弘道 当協会代表理事
(株式会社ベルグリーンワイズ代表取締役)

13:35 第一部 協会設立講演会

● 基調講演

テーマ：食品機能の新たな可能性～身体に届く
フィトケミカルの魅力～脳内老化予防や免疫との関連

講師：大澤 俊彦

● 特別講演

テーマ：食品の価値を高める鮮度管理現場のリアル
—技術対応と人材育成—

講師：前澤 重禮

15:10 第二部 パネルディスカッション

テーマ：健康機能から見る生鮮食品の可能性

パネリスト：当協会理事

中田 光彦 野菜で健康研究所株式会社 代表取締役

前澤 重禮 岐阜大学特任教授

岸村 康代 一般社団法人大人のダイエット研究所 代表理事（フードプランナー管理栄養士）

石川 英一 株式会社ArTechX.ing アドバイザー（元三井物産次長）

ファシリテーター：赤尾 勉 当協会 事務局長

16:30 交流・懇親会（会費制・名刺交換）

- プロント ライブラリーダイニング日比谷店 日比谷図書文化会館 BF1階 ※同じフロアです

講師

大澤 俊彦氏

当協会顧問 農学博士

名古屋大学名誉教授

愛知学院大学 健康栄養学科 特任教授

人間総合科学大学 特任教授



講師

前澤 重禮氏

当協会理事 理学博士

岐阜大学 社会システム経営学環

特任教授

元岐阜大学 農学部教授 食品流通科学



実施概要

日時：2024年7月24日（水）13:30～16:20（開場：13:00）zoomウェビナーオンライン同時配信
交流・懇親会：16:30～

会場：日比谷コンベンションホール（日比谷図書文化会館 BF1階）東京都千代田区日比谷公園1-4

定員：200名（会場出席：100名、WEB参加：100名）※定員になり次第締め切り（懇親会先着80名）

主催：一般社団法人食品機能推進協会

後援：公益財団法人日本ヘルスケア協会 野菜で健康推進部会

参加費：会場参加 3,300円（資料代含む） オンライン参加 2,200円 交流・懇親会参加 5,000円

当協会に
関する
お問合せ

一般社団法人食品機能推進協会事務局
TEL：070-1231-4795（事務局担当者）
ホームページ：<https://ffia.or.jp>
EMAIL：info@ffia.or.jp

