

第91回 “お菓子フォーラム研究会”のご案内

参加費：無料

※ 和菓子の国際的展開に向けて！

① 13:30～14:50

「和菓子に対する外国人の需要動向と将来展望」

株式会社 矢野経済研究所 フードサイエンスユニット

フードグループ 上級研究員 大籠 麻奈 氏

外国人観光客が年々急速に増加する中で、当然のことながら和食や和菓子に対する関心も高まっていると思われませんが、土産菓子として持ち帰ることによる、和菓子のグローバル化が起き、こんご和菓子業界の海外展開も急速に進むであろうことが想像されます。そのような中であって、外国人の和菓子に対する需要の実際を知り、今後の展開を如何にすべきかの参考になればと思っております。

※ 機能性素材の活用による新製品開発のために！

② 15:00～16:20

「難消化性グルカン “フィットファイバー” の機能と利用」

日本食品化工株式会社 新素材事業推進室

課長補佐 濱口 徳寿 氏

日々の体調を健全に保つもとは食です・・・楽しい食生活を送り、健康で楽しい日々を送るためにも、生体調節機能に優れた素材を活用した食品を摂ることが望まれます!!! 新しい水溶性食物繊維である本品は、すぐれた整腸効果や食後の血糖値上昇抑制効果を持つほか、その多分岐構造の特性から、利用食品に独特の物性改良効果を示すことが認められており、これからの素材として大いに活用が期待されています。

1. 日時：平成30年11月22日（木）13時30分より
2. 場所：東京菓子会館5階会議室
〒110-8687 台東区入谷1-18-7 TEL03-3874-3171 or 4400、4500
3. 交通：地下鉄 日比谷線 入谷駅 3 or 4 番出口を出て徒歩1～2分
JR 鶯谷駅から徒歩15分
4. 申込先：一般社団法人 菓子・食品新素材技術センター へ
FAX または e-mail でお願いします。

FAX：03-3874-4481 e-mail：kasi-cen@d8.dion.ne.jp

【申込期限：平成30年11月20日火曜日】定員になり次第〆切

主催：一般財団法人東京菓子協会 一般社団法人菓子・食品新素材技術センター

(文責：早川幸男)