

令和7年度 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 「成果発表会」の開催について

1 要旨・目的

県立総合技術研究所食品工業技術センターの利活用の促進を図るため、最新技術や研究成果を事業者や業界等に広く紹介する「成果発表会」を開催する。

2 現状・背景

センターの取組や研究成果等を広く紹介するため、例年開催している。

3 概要

(1) 実施主体

県立総合技術研究所 食品工業技術センター

(2) 実施日時

令和7年10月15日（水）13：00～17：00

(3) 場所

県立総合技術研究所 食品工業技術センター 5階大会議室（広島市南区比治山本町 12-70）

(4) 実施内容

ア 特別講演

腸内細菌叢を基にしたパーソナライズ化商品の開発と実証実験

講演者：カルビー株式会社 研究開発本部 研究部 機能研究課 佐々木 裕之 氏

イ 成果発表

- ・凍結含浸技術を活用した高付加価値食品製造技術の開発

食品加工研究部 下久 由希

- ・メタボローム解析技術の発酵食品への適用 ― 醤油製造工程が成分に与える影響 ―

（県立広島大学との共同研究）

生物利用研究部 坂井 智加子

ウ 技術支援事例紹介

各研究部の研究課題とその成果、技術相談や商品化などの技術支援事例について紹介します。

エ ポスター発表

研究成果および技術支援事例を発表します。

オ 施設見学

所内の設備等を案内します。



令和7年度 県立総合技術研究所

食品工業技術センター 成果発表会

参加費 無料

要事前申込

どなたでも参加可能

新技術開発など課題解決に関心のある食品製造企業の方にお勧めです

1 日 時 令和7年 10 月 15 日 (水) 13:00~17:00

2 場 所 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 5階大会議室
(広島市南区比治山本町 12-70)

3 内 容

(1) 特別講演 (13:05~14:05)

タイトル: 腸内細菌叢を基にしたパーソナライズ化商品の開発と実証実験

講演者: カルビー株式会社 研究開発本部 研究部 機能研究課 佐々木 裕之 氏

概要: 私たちの腸内には腸内細菌叢が存在し、その代謝物が健康維持に重要であることが明らかになっています。腸内細菌叢の構成は一人一人異なり、食品の健康効果が得られやすいかどうかにも腸内細菌叢が関与していると言われています。本講演では、これまで進めてきた個々人の腸内細菌叢に合わせたパーソナライズ化商品 (Body Granola) の開発と実証実験を紹介します。

(2) 成果発表 (14:15~15:15)

表題	内容	発表者	時間
凍結含浸技術を活用した高付加価値食品製造技術の開発	当センターの特許技術である凍結含浸技術を活用し、高付加価値食品の製造技術を開発しました。消化性向上食品や機能性成分増強食品の開発事例を紹介します。	食品加工研究部 下久 由希	14:15 ~ 14:45
メタボローム解析技術の発酵食品への適用 ―醤油製造工程が成分に与える影響― (県立広島大学との共同研究)	近年、代謝物の網羅解析の技術を食品に応用したフードメタボロミクスの研究が注目されています。当センターではフードメタボロミクスに基づいた醤油の風味評価方法を確立しました。今回、醤油製造にかかわる製造工程のうち、酵母や乳酸菌などの微生物や加熱などの条件の違いにより変化する成分を解析したので紹介します。	生物利用研究部 坂井 智加子	14:45 ~ 15:15

(3) 技術支援事例紹介 (15:15~15:30)

近年の商品化事例と商品化に至った技術支援について紹介します。

(4) ポスター発表 (15:40~17:00)

研究成果ポスター 14 課題、技術支援事例ポスター 17 課題 (詳細は次頁参照)

(5) 施設見学 (16:30~17:00)

所内の設備等を案内します。

【研究成果ポスター】

No	タイトル	発表者
1	デジタル技術を活用した清酒製造管理技術の開発	谷本研究員
2	夏場の高温に強い広島県オリジナル酒造用好適米品種「萌えいぶき」、「広系酒 44 号」の開発	荒瀬研究員
3	新規の育種法導入による輸出用清酒の品質向上に寄与する清酒酵母の開発	山崎主任研究員
4	メタボローム解析技術の発酵食品への適用	坂井主任研究員
5	果皮酢製造技術の開発と商品化	坂井主任研究員
6	減圧を用いない凍結含浸法「常圧含浸法」の開発	下久主任研究員
7	凍結含浸技術を活用した高付加価値食品製造技術の開発	下久主任研究員
8	皮ごと美味しく食べられるカンキツ加工技術の開発	中津副部長
9	素材の特長を活かした糖漬け・乾燥品（果実・野菜）加工技術の開発	中津副部長
10	レモン品種「イエローベル」の“さのう”の製造技術	大坂主任研究員
11	広島県産小豆の栄養成分分析と加工適性分析	金崎研究員
12	すし飯の硬化抑制技術の開発	大坂主任研究員
13	油脂簡易抽出技術、AV、PV 推定技術の開発	塩野主任研究員
14	酒粕等の食品製造副産物を活用した発酵ヴィーガン栄養バーの開発	梶原主任研究員

【技術支援事例ポスター】

No	タイトル	支援企業
1	純粹赤酢	尾道造酢（株）
2	凍結生酒「氷華」	白牡丹酒造（株）
3	清酒用バッチ式自動瓶燗・急冷システム「ヒートリード」	（有）キクブランドウー
4	富久長「BonTime」	（株）今田酒造本店
5	無添加生味噌のパッケージふくれリスク低減 味噌醸造用酵母	広島県味噌協同組合
6	扁平精白米、原形精白米を使用した清酒	県内、県外酒造会社
7	「萌えいぶき」や「広系酒 44 号」を使用した清酒	県内酒造会社 JA 全農ひろしま
8	ビネガードリンク「KAHISU®」	尾道造酢（株）
9	ラサーナ ダメージヘアケア シリーズ	（株）ヤマサキ
10	低アルコール化に対応した広島らしい日本酒	県内酒造会社多数
11	ひろしま LeG-爽酵母を使用した清酒	県内酒造会社
12	見た目はそのままなのにやわらかい「凍結含浸やわらか食」	県内、県外食品企業多数
13	広島の酒粕を用いた菓子～ひろしま吟醸菓「酒々SASA」・Sake Silk トリュフ～	（株）御菓子所高木、 RainbowSake
14	広島県産 100%の牡蠣を無添加濃縮カキ調味料「広島オイスター」	楠原壺罐詰工業（株）
15	常温で長期保存が可能なスイーツ「フィナンシェ」	（株）東工電設
16	省スペースで大量処理が可能な新規レトルト装置「レトリューション」	レトリューション（株）
17	紅茶と合わせる新感覚コンフィチュール「白檸檬」	（有）クラフトワン

問い合わせ先：082-251-7433

skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

広島県 食品工業技術センター

検索