

バイオベンチャーフォーラム

“九州地域バイオベンチャーフォーラム”は、食品の新たな可能性を研究開発する九州地域バイオクラスター推進協議会が主催する話題提供と交流の場です。産業分野を問わず、どなた様でも、気軽にご聴講いただけます。フォーラム終了後、交流会（有料）も開催しますので、こちらへも是非ご参加ください。

開催日：平成29年6月6日（火） ※申し込み期限：5月30日（火）

会場：KKRホテル熊本（熊本市中央区千葉城町3-31）

参加料：フォーラム／無料 交流会／3,000円

1. フォーラム

●講演 【15:10～17:10】

- ①招聘講演：付加価値付与可能な食品の加工技術（主として一次加工）について
千葉大学名誉教授 田川 彰男氏

＜講師プロフィール＞千葉大学で長らく農産物の加工技術開発に関わられ、近年では、鹿児島県大隅加工技術研究センターの設立および研究調整監としてご活躍、学問技術発展の功績から、日本農業工学会のフェローの称号を受賞。専門は、ポストハーベスト工学、食品工学、野菜・果物の乾燥など。熊本市ご出身。



- ②特別講演：ヴィタゴラクラスターと協議会の連携のこれから
ヴィタゴラクラスター クラスターマネージャー
クリストフ・ブリュエ氏

＜講師プロフィール＞味覚・栄養・健康をテーマとするフランス最大の食品産業クラスターで、数多くのプロジェクトを企画・運営されています。日本とフランスの食品産業界の強い結びつきの更なる拡大を目指しており、これまでもKBCC会員のフランスとの連携などをサポートされています。



●ブランドデザインコンテスト最優秀・優秀賞企業発表【17:15～17:35】

最優秀賞：株式会社 まんてん「鍋島小紋ごまさぶれ」
優秀賞：株式会社 西嶋海苔「有明海産 減塩のり佃煮」
優秀賞：株式会社 プレシード「あかねグラノラプレミアム」

●産学連携及び会員企業連携の成功例発表【17:40～17:50】

肥後製油 株式会社「プラスオイル」（ブランドデザインコンテスト優秀賞受賞）

2. 交流会 【18:00～19:30】

本書をFAX送信してください
 (FAX) 096 - 286 - 3929 ※申し込み期限：5月30日(火)
 九州地域バイオベンチャーフォーラム～参加申込書～

お申し込み・お問い合わせ先

九州地域バイオクラスター推進協議会事務局 ((公財)くまもと産業支援財団内 担当：田尻・村山)
 〒861-2202 熊本県上益城郡益城町田原2081-10
 電話:096-289-3116 FAX:096-286-3929 E-mail: tajiri@kmt-ti.or.jp

お申込者

会社名・機関名等		
所在地		
電話番号		
FAX番号		
E-mail		
参加者所属・役職	参加者氏名	参加される方に☑を記入してください
		<input type="checkbox"/> フォーラム <input type="checkbox"/> 交流会
		<input type="checkbox"/> フォーラム <input type="checkbox"/> 交流会
		<input type="checkbox"/> フォーラム <input type="checkbox"/> 交流会
		<input type="checkbox"/> フォーラム <input type="checkbox"/> 交流会
		<input type="checkbox"/> フォーラム <input type="checkbox"/> 交流会

○フォーラムは、通常総会終了後に開催します。
 ○記載いただいた個人情報は、本フォーラムの運営管理に利用し他の目的で利用することはありません。

会場アクセス



<KKRホテル熊本>

〒860-0001
 熊本市中央区千葉城町3-31
 電話：096-355-0121
 HP： <http://www.kkr-hotel-kumamoto.com/>

- ※市電(熊本城・市役所前下車) 徒歩6分
- バス(市役所前下車) 徒歩6分
- JR熊本駅より車で11分
- ※会場までのアクセスはホテルHPにも掲載されております。