

一般財団法人日本食品分析センター　　2026年度 第2回 JFRL講演会@札幌

商品の付加価値と ブランド力を高めるために

～実践事例と分析試験が導く，食の新たな可能性～

日 時　**2026年11月27日（金） 13:20開始**（12:50開場 ／ 16:15閉会）

会 場　**エア・ウォーターの森 1F フォレストホール**
（札幌市中央区北8西13 28-21）
※施設に駐車場はございません。公共交通機関または近隣の有料駐車場をご利用ください。

参加費　**無料**

定 員　**100名 （事前申込要）** 先着順
1社1名様まで （同業他社様のご参加はご遠慮いただいております）
※定員に余裕がある場合に限り，1社2名様まで抽選にてお受けいたします。

申込締切　**2026年11月12日（木）**

第一部　13:25～14:45

食品の付加価値を生み出すために 分析試験を通してできること

～おいしさ・機能性の観点からの価値創出～

食品に付加価値をつける手法として，二次機能（おいしさ，味・食感・香り・色）や三次機能（機能性）の観点から，分析試験を活用した事例をご紹介いたします。

※講演時間には，質疑応答の時間も含まれます。

一般財団法人日本食品分析センター
彩都研究所 試験研究部 副部長
高橋 文人

14:45～15:00 休 憩

第二部　15:00～16:10

地域の素材が，地域の宝になるまで

取材を通して出会った人々の思いや，商品が生まれるまでのストーリー。そこには，当たり前にある地域素材や地域の課題，それを新たな価値へと変えていく人々の工夫，情熱，そして地域への思いがあります。

「ハコダテアンチョビ」の誕生秘話や，美唄中央小学校の農業科から生まれたハスカップ商品「ピパハスクッキー」の開発・販売など，取材を通して見えてきたエピソードを交えながら，地域の魅力を商品に変え，人々に届けることの意味や可能性についてお話しします。

当日は，ピパハスクッキーの試食も予定しています。

※講演時間には，質疑応答の時間も含まれます。

— ゲスト講師 —
フリーアナウンサー
そらち食の応援アンバサダー
はこだて観光大使
野菜ソムリエプロ
佐藤 麻美 氏



16:15 閉 会

JFRL
お問い合わせ
一般財団法人日本食品分析センター
札幌事務所 ／ 担当：福岡，村上
TEL：050-3189-8921

お申込み
https://forms.gle/q16aoZcmM755JS5eA