

新技術が引き出す食品の機能

2026年1月22日 (木)
13:30 ~ 16:40

定員：会場40名/WEB80名
【ハイブリッド開催】参加無料

(地独) 山口県産業技術センター
多目的ホール

【申込方法】

- ◆下記リンクから申込フォームにて
https://www.iti-yamaguchi.or.jp/bio/bio_entry/bio_20260122/
- ◆下記URLからHP掲載の参加申込書にて
<https://www.iti-yamaguchi.or.jp/bio/docs/2025111900016/>
- ◆右の二次元コードから申込フォームにて



1月20日(火) 申込締切

【開会挨拶】 地方独立行政法人山口県産業技術センター イノベーション推進センター
13:30-13:35 バイオ推進チーム イノベーションプランナー 毛利 勇

【基調講演1】 「食用鯨油の加齢黄斑変性への効果」
13:35-14:30 徳島大学大学院医歯薬学研究部眼科学分野
准教授 柳井 亮二 氏

【基調講演2】 「食品のプレバイオティクス機能評価技術紹介と応用」
14:30-15:20 株式会社メタジェン 研究付加価値探索事業部
菅原 賢也 氏

..... 休憩

【イノベ補助金活用成果事例紹介】

【講演】 「食品の高品質乾燥を可能とする研究用乾燥機開発」
15:30-16:00 株式会社木原製作所 常務取締役 木原功一郎 氏

【山口県の施策紹介】
16:00-16:20 山口県産業労働部 イノベーション推進課 次世代産業推進班
半明 桂子

【講師・会場参加者との懇談会／名刺交換会】 16:20~16:40

主催

やまぐちバイオ関連産業推進協議会 (地独) 山口県産業技術センター

(地独) 山口県産業技術センター イノベーション推進センター バイオ推進チーム
〒755-0195 山口県宇部市あすとぴあ4丁目1-1

TEL: 0836-53-5061 FAX: 0836-53-5071

参加申込書

令和7年度 バイオセミナー

<<新技術が引き出す食品の機能>>

締め切り：1月20日(火)

FAX：0836-53-5071

E-mail：inv_bio@iti-yamaguchi.or.jp

会社・団体名			
連絡先	TEL：	Mail：	
参加者氏名	部署・役職等	メールアドレス ※Web参加の方は必ずご記入ください	参加方法
			会場・Web
			会場・Web
			会場・Web
			会場・Web

※Web ご参加の方には、後日、Zoom Webinar の事前登録のご案内を上記メールアドレスにお送りします。

山口県産業技術センター案内図



- JR 山陽本線新山口駅より約 18km
・車で約 25 分
- JR 宇部線床波駅より約 5km
・車で約 10 分
- 山口宇部空港より約 8km
・車で約 15 分
- 山陽自動車道宇部 IC より約 4km
・車で約 8 分
- 山口宇部道路宇部東 IC より約 3km
・車で約 4 分
- 宇部新川駅より約 8km
・バスで約 35 分

◆事務局・お問い合わせ

〒755-0195 山口県宇部市あすとぴあ四丁目1番1号

(地独)山口県産業技術センター イノベーション推進センター

TEL:0836-53-5061 FAX:0836-53-5071

E-mail:inv_bio@iti-yamaguchi.or.jp URL:https://www.iti-yamaguchi.or.jp/

※ご記入いただいた個人情報は適切に管理し、セミナーのご案内など弊社関連の活動の範囲内でのみ利用します。