

# 食ビジネスセミナー

主催/福岡ビジネス創造センター

新たなビジネスの創造を支援する福岡ビジネス創造センター（FBCC）では、本年度第2回目のビジネスセミナーを開催いたします。今回のテーマは「食」。私たちが生活する上で、もっとも身近なテーマのひとつです。

現在は、かつてのように食材（生鮮野菜・肉・魚）を調理するだけでなく、加工食品、惣菜、調理済みの食材や機能性食品も多く流通しており、私たちが普段口にする「食品」自体が多様化しています。また、食のグローバル化が進み、食品が実際に私たちの口に入るまでの経緯、経路も複雑化しています。

一方で、食の安全・安心が求められるなか、農業やそれを取り巻くビジネスの可能性に大きな期待が寄せられています。

今回は、「おいしく食べてからだを健康に保つ地域の食材と食ビジネス」に着目し、おいしく食べることと健康の関係やそこから生まれるビジネスの可能性を探ります。また、福岡の新しい野菜や果物のほか、食材をおいしく食べるための取り組みについて紹介し、地域の食ビジネスの発展を目指すものです。

生産・流通・調理・栄養など、食ビジネスに関わる多数の皆様のご来場をお待ちしています。

## 《開催概要》

- 日時 平成21年7月27日（月） 15:00～19:30
- 定員 50名（定員になり次第締め切らせていただきます）
- 場所 福岡ビジネス創造センター（福岡市東区香椎照葉3-2-1 シーマークビル1F）
- 参加費 無料（交流会は1500円、センター賛助会員は無料）

## ○ プログラム

- 基調講演（15:00～16:00）  
「からだと地域を健康にする食ビジネス」  
福岡女子大学人間環境学部栄養健康科学科 准教授 野口 孝則 氏
- 福岡の食ビジネス紹介（16:15～17:55）
  - ・ 16:15～16:35 出萌株式会社（ピーナッツもやし生産・販売）  
代表取締役社長 岩橋 謙樹 氏
  - ・ 16:35～16:55 全国農業協同組合連合会福岡県本部（JA全農ふくれん）  
園芸部 園芸販売課 甲木 敦子 氏
  - ・ 17:05～17:25 株式会社 Kan-Z（食のコンサルティング、派遣・紹介業）  
代表取締役 大山 加奈恵 氏
  - ・ 17:25～17:45 西鉄グランドホテル総料理長 磯山 俊二 氏
- 交流会（18:00～19:30）

- 申し込み 参加ご希望の方は、氏名・所属・連絡先・交流会参加の有無をFaxまたはE-mailでご連絡ください。なお、受付の確認を、e-mailその他の方法で、こちらからご連絡いたします。

※交流会では酒類も出ますので、飲酒される方は公共交通機関でお越しください。

（センターには駐車場はありません。シーマークビル南方に有料コインパーキングがあります）

## お申し込み・お問い合わせ 福岡ビジネス創造センター

TEL 092-672-7001 FAX 092-672-7041 e-mail info@fbcc.jp URL <http://www.fbcc.jp>

※福岡ビジネス創造センターは、産学官で運営する産学連携と創業支援の施設で、九州大学や福岡商工会議所のスタッフが共同研究や創業の支援を行っています。（事務局：福岡市経済振興局創業・経営支援課） ホール、ギャラリー、撮影スタジオ、工作室をビジネスユースで利用できます。