

# 乳酸菌×食物繊維による商品開発の新潮流

乳酸菌および食物繊維は、健康価値の向上や付加価値創出に寄与する素材として注目されており、両者を組み合わせた商品開発が新たな潮流となっています。本セミナーでは、専門家による講演や事例紹介を通じて、基礎特性から商品設計のポイントまでを整理し、県内食品関連企業の協業による新たな商品開発や市場創出を目指します。

**無料**

開催日 令和8年2月17日（火）13：30～16：30

開催場所 アークホテル（岡山県岡山市北区下石井2-6-1）

開催方法 現地開催 ※申込締切 2月13日（金）

開会挨拶 13：30～13：35

&lt;第1部&gt;

講演① 13：35～14：15

講 師 広島大学大学院医系科学研究科 未病・予防医学共同研究講座 准教授  
野田 正文氏

演 題 『乳酸菌と健康とのかかわり -乳酸菌の予防医学への貢献-』



講演② 14：20～14：50

講 師 産業技術総合研究所四国センター 口腔フレイル研究グループ 研究グループ長  
堀江 祐範氏

演 題 『乳酸菌を生きたまま腸まで送り届けるこんにゃくの開発』

商品事例紹介 株式会社みゆきやフジモト 代表取締役社長 藤本 博雄氏



事例紹介 14：50～15：20

講 師 ナガセヴィータ株式会社 フードシステムソリューションズ部門  
プロダクトマネージャー 古田 貢大氏

演 題 『食物繊維市場のいま：不足しがちな水溶性食物繊維をどう補うか』

&lt;第2部&gt;

パネルディスカッション 15：30～16：30



テーマ 『乳酸菌×食物繊維による商品開発の新潮流』

コーディネータ 中村 宜督氏 岡山大学学術研究院 環境生命自然科学学域 教授

パネラー 野田 正文氏 広島大学大学院 准教授

堀江 祐範氏 産業技術総合研究所四国センター 研究グループ長

古田 貢大氏 ナガセヴィータ株式会社 プロダクトマネージャー

内田 幸信氏 ナガセヴィータ株式会社 岡山営業所 所長

小林 謙一氏 ノートルダム清心女子大学 人間生活学部

食品栄養学科 教授

【主 催】岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

【後 援】特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会（略称 中四国アグリテック）

岡山県工業技術センター、岡山県食品産業協議会、おかやまバイオアクティブ研究会

【お問い合わせ・お申込み】

公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 大内・下川・安達

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sangaku@optic.or.jp

URL [https://www.optic.or.jp/event/event\\_detail/index/9120.html](https://www.optic.or.jp/event/event_detail/index/9120.html)