

オンラインイベント

7/20

MON

19:00-
21:30

新潟フードテックコミュニティ ～新潟から世界へ～

Zoomミーティング

新しい食ビジネスを考えるオンラインイベント

コロナ禍において食は、従来の利便性や味などに留まらず、食がもたらす関係性や楽しさなど、多様な価値に注目が集まっており、その価値の再定義が起きています。
新潟市では、食や農をキーワードに、様々な技術やアイデアを持つ方が出合い、新たな価値を持つビジネスが次々と生まれる環境づくりに向け、SKS Japan(スマートキッチン・サミット・ジャパン)の主催など、日本におけるフードテックをけん引する(株)シグマックスと協力し様々な取り組みを展開します。
キックオフイベントではフードテック企業を招き、世界のトレンドの共有のほか、参加者同士でのネットワーキングを行います。

参加費

無料

是非参加してほしい方

「現在のビジネスを発展させたい」
「新規事業を模索している」
「食ビジネスで世界に打って出たい」
「新潟の食の未来を創りたい」

主催：新潟市

本イベントのお申込み・詳細については裏面をご覧ください。

新潟フードテックコミュニティ ～新潟から世界へ～

Zoomミーティング

【日時】

2020年7月20日(月) 19時～21時30分

【プログラム】

- ① SKS JAPANの紹介&フードテックトレンド：シグマクス 田中 宏隆
- ② パネルディスカッション フードテックのフロンティアたちの取組
- ③ ブレイクアウトセッション(参加者内でのグループ討議)

SPEAKER



田中 宏隆 Tanaka Hirota

シグマクス ディレクター
マルテサイド・プラットフォーム担当

スマートキッチン・サミット・ジャパン主催者。国内大手家電メーカー、外資系コンサルティングファームを経て、2017年よりシグマクスに参画。食・料理という領域における日本として進むべき道を明らかにし、新たな産業への進化を目指す。

PANELIST

小山 正浩 Koyama Masahiro

㈱ウェルナス 代表取締役

信州大学発ベンチャーとして、大学での研究結果をもとに、ナス由来コリンエステルを含む世界初のナスサプリメントの開発・販売を手掛ける

木下 昌之 Kinoshita Masayuki

ダイブレイク㈱ 代表取締役

「特殊冷凍テクノロジーで無駄を価値に」をミッションに、フローズンフルーツ「Heno Heno」事業などを展開。今夏、6拠点にシェアリングファクトリーをオープン予定

MODERATOR

宮田 湧太 Miyata Yuta

㈱シグマクス マネージャー

スマートキッチン・サミット・ジャパン立ち上げメンバー。フードテックベンチャーとのコラボレーションをリードし、大企業との協業促進に向けた場づくりなどに注力。

森實 将 Morizane Masaru

ギフモ㈱ 代表取締役

Panasonicの社内ベンチャー制度を利用。料理の見た目や味を変えずに柔らかくすることができるケア家電、デリソフターを開発。

PROFILE

【お申込方法】

メール(sangyo@city.niigata.lg.jp)でお申し込みください。

件名を「キックオフイベント申込」とし、下記必要事項を本文に記載してください。

- 1 氏名
- 2 会社名
- 3 役職名
- 4 所在地
- 5 電話番号
- 6 関心のあるテーマ(HPに記載のフードイノベーションマップの21のテーマからお選びください)
- 7 取り組んでいること(食・農をテーマに取り組んでいる事業を教えてください)
- 8 本イベントへの意気込み(本イベントに向けた意気込みや期待を教えてください)

※HP: https://www.city.niigata.lg.jp/business/foodtech_agritech/foodtech_event.html

ホームページ
QRコード



【お問合せ先】
新潟市 経済部 産業政策課

新潟市中央区古町通7番町1010番地
古町ルフル 5階
TEL: 025-226-1610
FAX: 025-224-4347
Mail: sangyo@city.niigata.lg.jp