健康・機能性食品素材の展示会&会議

ヘルス イングリディエンツ ジャパン

Health ingredients Japan

www.hijapan.info

機能性食品素材/天然原材料/受託製造&試験

新しい味・香り・テクスチャー・色のソリューションが一堂に
"食品の美味しさを追求する"展示会&会議

フード・テイスト ジャパン

Food ingredients for Taste Japan

www.fitjapan.info

食品添加物/天然原材料/評価/製造/包装

食品の安全性、品質向上を目指す技術展&会議

セーフティ&テクノロジー ジャパン

Safety and Technology Japan

www.stecjapan.info

セーフティ・ハイジーン/パウダー・リキッド/フードエコ/フードアナリシス/パッケージ・ラベル

食品の**機能性**・**美味しさ**・**安全性**情報を一堂に!

食品開発展2017

10月4(水) 5(木) 6(金) 10:00-17:00 東京ビッグサイト西1・3・4ホール&アトリウム

国内外から食品素材・製造技術・品質管理技術の主要企業570社以上が出展！

主催者企画記念セミナー **30講座**

出展社プレゼンテーション **380講座以上** 12会場にて

最新情報を集めた**記念セミナー&出展社プレゼンテーション**は**情報の宝庫**です。**お聞き逃しなく!**

食品開発展2017セミナー申込方法

■ 申し込み・支払い方法

下記申込書にご記入の上、FAX(03-5296-1018)にてお送りいただくか、またはWEBからもお申し込みいただけます。

事務局から請求書、聴講券を食品開発展の招待券と一緒にお送りします。当日はセミナー会場受付(会議棟6F)で聴講券をご提示の上、テキストをお受け取りください。

なお、申し込み締切は9月25日(月)となっていますが、定員になり次第締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。

空席状況はWEBで確認いただけます。

▼▼▼WEBの申し込みはこちらから▼▼▼

www.hijapan.info　www.fitjapan.info　www.stecjapan.info

■ 受講料(前納制)テキスト代・消費税込

L-①②・P-②③	各1講座	3,000円
B-①②③・C・D・E-①②③④・F-①②③④・I・K-①②③・N-①②③・P-①	各1講座	5,000円
M・Q	通し券	5,000円
O	通し券	8,000円
G・H・P	通し券	10,000円
A・B・J・K・N	通し券	12,000円
E・F	通し券	16,000円

食品開発展2017セミナー受講申込書 FAX：03-5296-1018

※参加ご希望の講座欄に聴講申込者数を記入してください。

A　通し
B　①　③　②　通し
C　①
D　①
E　①　③　②　④　通し
F　①　③　②　④　通し
G　通し
H　通し
I　①
J　通し
K　①　③　②　通し
L　①　②
M　通し
N　①　③　②　通し
O　通し
P　①　③　②　通し
Q　通し

合計金額 ¥

会社名
部署名
申込代表者
住所 〒
TEL　FAX
※ E-mail

展示会へのご来場方法

事前来場登録 締切10月6日(金)12:00まで → インターネット www.hijapan.info www.stecjapan.info www.fitjapan.info → 入場料3,000円が無料に!! → 「確認」メールをプリントアウトし当日受付にお持ちください。 → 展示会へ入場

当日登録 → 招待券あり → 入場料3,000円が無料に!! → 受付にて来場者バッジと引き換え → 展示会へ入場

当日登録 → 招待券なし → 受付にて入場料3,000円をお支払い頂きます。 → 受付にて来場者バッジと引き換え → 展示会へ入場

食品開発展2017記念セミナープログラム

会場：東京ビッグサイト
受付：会議棟6F お申し込みはWEBまたはFAXで

※講座の内容、講師等はやむをえず変更になる場合もございますのでご了承ください。
※一度ご入金いただいた受講料は返金いたしかねますのでご了承ください。なおテキストのみの販売は致しておりません。

10月4日(水)

A アクティブシニアの「食と栄養」へのアプローチ

共催：アクティブシニア「食と栄養」研究会

通し1万2000円

13:00▼13:50 **超高齢社会―食と栄養の大切さ**
桜美林大学 老年学総合研究所 所長、大学院教授／国立研究開発法人 国立長寿医療研究センター 総長特任補佐　**鈴木 隆雄**

14:00▼14:45 **「健康寿命」のための食と栄養と**
女子栄養大学 栄養学部 准教授　**府川 則子**

14:55▼16:05
●サルコペニア対策―ロイシン高配合必須アミノ酸の研究開発
味の素(株) 研究開発企画部 戦略・事業開発グループ シニアマネージャー　**小林 久峰**

●健康寿命延伸を切り口とした共感マーケティングによるオリジナル商品開発
(株)カネカ Pharma & Supplemental Nutrition Solutions Vehicle, Supplemental Nutrition部 主任　**宮越 洋**

●しっかり食べて内臓脂肪をためない食事の普及
花王(株) ヒューマンヘルスケア事業ユニット フード&ビバレッジ事業グループ 健康ソリューション事業 マネージャー　**森本 聡尚**

16:15▼17:00 **サルコペニア診断ガイドライン―治療**
東京都健康長寿医療センター 自立促進と介護予防研究チーム 研究部長　**金 憲経**

B 食品企業の安全・衛生管理の見直し

1講座5000円(通し1万2000円)

14:10▼15:30 時間が変更になりました **①HACCP制度化の中での微生物検査の役割について**
山口大学 共同獣医学部 教授　**豊福 肇**
厚労省はHACCPによる衛生管理の制度化を進めている。CCPのモニタリング方法としては微生物試験は通常用いられないが、CCP、一般衛生管理または食品安全管理システムの検証のため微生物検査が果たす重要な役割について解説する。

12:40▼14:00 **②異物混入の現状と初期対応(検査)および再発防止のためのしくみ**
イカリ消毒(株) 取締役 技術統括部 部長　**田近 五郎**
異物事故発生時には初期対応が重要になる。硬質異物などは特に初期での判定が重要だ。苦情を適切に処理し、再発防止に繋げるための考え方、簡易検査その準備等を解説する。

10:20▼11:40 時間が変更になりました **③これからの食品微生物のリスク管理：HACCP義務化に対応した予測微生物学の活用法**
北海道大学大学院 農学研究院 准教授　**小関 成樹**
HACCP義務化に対応し予測微生物学を衛生管理に活かす方法について概説する。Critical Control Point(CCP)を設定するために必要な情報の収集方法、Critical Limit(CL)の設定根拠を見出すために必要な予測モデルの活用方法に加えて、予測モデル構築に必要な実験計画の立案と実践について解説する。

C 原産地表示を巡って

1講座5000円

15:40▼17:00 **加工食品の原料・原産地表示の検討状況と課題**
(一社)食品表示検定協会 理事長　**池戸 重信**
食品表示法に基づく新たな表示制度において、大きな「宿題」として残されていた加工食品の原料原産地に関する基準が、様々な議論を踏まえ今回策定されることとなった。当該基準の検討経緯と今後の課題について解説する。

D 注目の時間栄養学

1講座5000円

10:10▼11:30 **時間栄養学研究成果の機能性食品開発への利用 ～腸内環境改善、抗肥満・エネルギー代謝改善、スポーツパフォーマンス向上に時間栄養学の研究成果を活かす～**
早稲田大学 先進理工学部 生理・薬理研究室 教授　**柴田 重信**
体内時計と食・栄養との相互作用から、食事や栄養素・機能性食品の摂取タイミングが体内時計の振幅・位相などの維持に関わり、一方、機能性食品等が最大限に作用するには摂取タイミングのファクターが重要であるので、その詳細を解説する。

E 腸内環境研究による次世代型機能性食品開発

1講座5000円(通し1万6000円)

10:20▼11:40 **①脳腸相関から考えるこれからの機能性食品開発**
京都府立医科大学 大学院医学研究科 准教授　**内藤 裕二**
ストレスを感じるとお腹が痛くなり、逆に、腸管粘膜の炎症やバリア機能障害により、脳での不安感が増し、行動や食欲などが変化することが知られ、腸の状態が脳の機能にも影響を及ぼすことが解明されてきた。脳腸相関における腸内フローラ・腸内環境の重要性を理解し、新たな機能性食品の開発を提案したい。

12:40▼14:00 **②腸内環境に関するビッグデータの集積と機能性食品開発**
医薬基盤・健康・栄養研究所 ワクチンマテリアルプロジェクト&腸内環境システムプロジェクト リーダー　**國澤 純**
食事成分や腸内フローラを介した生体制御に関する学術的知見と、機能性食品開発や創薬への展開、さらにはコホート研究から得られたビッグデータを用いた健康科学研究への展開を中心に、最新の知見を紹介する。

14:10▼15:30 **③腸内環境情報に基づく個別化ヘルスケアの必要性**
(株)メタジェン 代表取締役社長CEO／慶應義塾大学先端生命科学研究所 特任准教授　**福田 真嗣**
腸内細菌叢のバランスの乱れが様々な疾患につながることが報告されており、腸内細菌叢を含む腸内環境全体のバランスを保つことが健康維持や疾患予防において重要である。本講演では、個人毎に異なる腸内環境に合わせた「腸内デザイン」の必要性について議論する。

15:40▼17:00 **④難消化性多糖の腸内環境改善メカニズム解明と機能性食品開発**
東京農工大学大学院 農学研究院 応用生命化学専攻 テニュアトラック特任准教授　**木村 郁夫**
食物繊維やオリゴ糖のような難消化性多糖の腸内細菌発酵により産生される短鎖脂肪酸は、エネルギー代謝・免疫機能など宿主恒常性へ影響を与えることから、その質と量を各種難消化性多糖により最適化することが次世代機能性食品素材開発にとって重要な事を紹介する。

10月5日(木)

F 新しい美味しさの創造に向けて

1講座5000円(通し1万6000円)

10:20▼11:40 **①食品テクスチャー評価の新しい方向性**
農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域 食品物理機能ユニット ユニット長　**神山 かおる**
食品のテクスチャー(食感)は美味しさに大きく影響する。本セミナーでは、食べている途中のテクスチャー変化、食べる能力によるグループ分け等、最近提案されている新しいテクスチャー評価手法について紹介する。

12:40▼14:00 **②味・香り・色の相互作用と嗜好性の関係に関する研究**
農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域 感覚機能解析ユニット ユニット長　**日下部 裕子**
食べ物を食べるときに、その品質情報は抹梢感覚からばらばらに入力されるが、最終的に脳で一つの食べ物の情報としてまとめられる。その間に抹梢感覚同士で起こる相互作用が嗜好性に与える影響について概説する。

14:10▼15:30 **③消費者のおいしさ認知のメカニズムと商品開発**
東北大学大学院文学研究科 教授　**坂井 信之**
私たち消費者が食物をどのように認知し、おいしさを感じて、さらに商品を手に取るかという一連の過程を心理学・脳科学の観点から考察する。例えば商品を選択する際の判断基準や視線の動き、商品を味わっている時の脳活動と呈味性の関係、商品のおいしさ判断のばらつきなどについて、私たちの研究室の実験を元に考えていき、商品開発のヒントとなるような知見を提供する。

15:40▼17:00 **④コクをいかした食品開発～コクの要素と寄与成分～**
女子栄養大学 教授／広島大学 名誉教授　**西村 敏英**
コクは、おいしさの要因の1つであり、味、香り、食感による総合的な刺激で生じる複雑さ、広がり、持続性の要素から構成される。本講演では、各要素の形成機序並びに寄与成分を解説し、食品開発への応用性を考えたい。

G 食品業界にとっての知財戦略とは

通し1万円

今年、食品業界では特許をめぐる法廷闘争が増加。食品業界は知財戦略の見直しを迫られている。本セミナーではまず、昨年4月から認められた食品用途特許が現在どういう状況にあるのか、各社の動向を踏まえながら検討し、また、パラメータ特許の効果的な活用方法などを検討した上で、食品業界人にとっての知財戦略を徹底討論する。

10:10▼11:00 **食品用途特許の現状と各社の傾向**
特許業務法人 三枝国際特許事務所 副所長 弁理士　**中野 睦子**

11:00▼11:50 **食品業界におけるパラメータ特許の活用と問題点**
特許業務法人 ユニアス国際特許事務所 弁理士　**高山 周子**

12:00▼12:50 **食品業界にとっての知財戦略を徹底討論**
司会:健康産業新聞 編集部 記者　**安本 浩祥**

H 最新ハラルビジネス講座・インバウンド&アウトバウンド

共催：(一社)ハラル・ジャパン協会

通し1万円

13:30▼17:00

東南アジアの現状最前線 ―食品・飲食店―
(一財)アジアフードビジネス協会(元イオン専務・イオンマレーシア社長) 理事長　**田中 秋人**

ハラルマーケット最新海外調査レポート 2017
デロイト トーマツコンサルティング合同会社 マネージャー　**原 真一郎**

和食の越境EC(個人輸出)が未来を変える ―ハラル対応可能な日本商品―
ゴハンスタンダード(株) 代表取締役　**齋藤 英一**

ハラルビジネスの現状と2020東京オリンピック・パラリンピックの調達コードについて
(一社)ハラル・ジャパン協会 代表理事　**佐久間 朋宏**

※プレゼント本　ハラル認証マトリックスシート付き

I 機能性食品の分析の課題

1講座5000円

10:10▼11:30 **機能性関与成分分析法の妥当性確認**
(一財)日本食品分析センター 試験研究部 部長　**藤田 和弘**
昨年度の消費者庁主催の「機能性関与成分の取扱い等に関する検討会」の報告書において、定性確認を含む分析法の妥当性確認の必要性が明示された。本講演では、あらためて「分析法の妥当性確認」とはどのようなものかを紹介する。

J 機能性表示食品、20兆円産業への挑戦(TTCセミナー)

通し1万2000円

機能性表示食品の受理件数も2年余りで1,000件近くとなったが、まだ経済効果として大きなうねりにはなっていない。これからの規制緩和の展望や期待される機能性表示食品のインバウンド対策及び輸出等、市場の課題を整理し20兆円産業への道を探る。

12:50▼13:50 **健康食品産業の将来展望 ～20兆円産業への挑戦～**
(一社)健康食品産業協議会 事務局長　**小田嶋 文彦**

13:50▼14:35 **機能性食品の輸出拡大に向けて**
日本貿易振興機構農林水産・食品部加工食品・酒類支援課 課長　**濱田 哲一**

14:45▼16:00 **諸外国の機能性食品・健康食品の制度と規制について**
日本貿易振興機構農林水産・食品部農林水産・食品課 農林水産・食品輸出相談窓口アドバイザー　**森永 操**

16:00▼17:00 **機能性表示食品の現状と展望**
大阪大学大学院医学系研究科 教授 内閣府規制改革推進会議委員　**森下 竜一**

Q フラクトオリゴ糖シンポジウム

通し5000円

13:15▼17:00 **腸内菌叢の鍵・プレバイオティクスのパイオニア素材「フラクトオリゴ糖」の機能性について**
胃や小腸で消化分解されずに大腸に到達し、腸内フローラを改善するという機能を世界で初めて明らかにしたフラクトオリゴ糖。ミネラル吸収促進機能、免疫改善機能、水素生成機能ほか、フラクトオリゴ糖の最新知見を紹介する。

元国立健康・栄養研究所理事長　**渡邊 昌**
十文字学園女子大学 教授　**奥 恒行**
慶應義塾大学 特任准教授　**福田 真嗣**
女子栄養大学 教授　**山田 和彦**
日本大学 教授　**細野 朗**

10月6日(金)

K 美味しさ開発の現場から

1講座5000円(通し1万2000円)

10:10▼11:20 **①フレーバーリリース観察が可能にする新しい美味しさ開発**
エスビー食品(株) 開発生産グループ 中央研究所 分析センター チーフエキスパート　**佐川 岳人**
香りは、食品の美味しさに大きな影響を及ぼす。その際に、食品中に含有する香気成分量やバランスだけではなく、喫食時の香り立ちも寄与する。そこで本講演では、香り立ちの可視とその利用について紹介する。

11:30▼12:40 **②マーケット視点からみたおいしさの可視化**
太陽化学(株) おいしさ科学館 館長　**山口 裕章**
商品の改廃が極めて早い昨今において、食品業界でも、マーケットの商品の特徴を網羅的に把握することが重要となっている。今回、まさに今売られている商品のおいしさについて、その物性(食感)や味、香りといった特徴を客観的評価によりポジショニングする手法を紹介する。

13:30▼14:40 **③減塩の消費者調査・市場動向とおいしい減塩食品の味づくり**
MCフードスペシャリティーズ(株) アプリケーションセンター センター長　**京極 泰久**　マネジャー　**宇田 健司**
弊社で毎年実施している減塩の消費者意識調査のアンケート結果と、市場で販売されている減塩食品の動向の他、おいしい減塩食品の味づくりのポイントについて、具体的な処方やおすすめ製品例とともに紹介する。

L 表示・広告の留意点

1講座3000円

14:50▼15:50 **①薬機法・景表法・健康増進法による広告規制の現状と対策**
弁護士法人 丸の内ソレイユ法律事務所 弁護士　**齋藤 健一郎**
付加価値の高い食品・健康食品の開発が盛んとなる中、その広告について、行政官庁から問題が指摘される例が後を絶たない。本講演では、問題となった広告の実例を踏まえつつ、どのような対策を講じるべきかについて具体的に解説する。

16:00▼17:00 **②最近の景表法・健康増進法違反事例と表示・広告の留意点**
消費者庁 景品・表示調査官　**阿部 健治**
健康食品の表示・広告について、どのようなものが景品表示法及び健康増進法上の虚偽誇大表示等として問題となるおそれがあるかを、各法規制の基本的な考え方を示すとともに、具体的な表示例や過去の違反事例等を用いて解説する。

M 食品安全管理の向上を目指して

通し5000円

2020年に向けて食品全業種のHACCP導入の検討が始まり、国内の安全管理を国際的な標準法・ルールに基づき実施していくための日本発食品安全管理規格(JFS規格)認証もスタートした。本講座では、輸出促進や国内の食品流通においても重要になるであろうグローバルに通用する安全管理のあり方についてみていく。

10:10▼10:45 **厚生労働省におけるHACCPによる衛生管理の制度化の検討状況について**
厚生労働省医薬・生活衛生局 食品監視安全課HACCP企画推進室　**岡崎 隆之**

10:45▼11:20 **HACCP制度化への対応と輸出促進につながる安全衛生管理の推進**
農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室 食品信頼対策班 課長補佐　**杉田 敬一**

11:20▼11:55 **日本発食品安全管理規格(JFS規格)・認証スキームの推進**
(一財)食品安全マネジメント協会 理事長　**西谷 徳治**

11:55▼12:30 **「JFS-C」と他の食品安全管理規格との比較、及びシステム構築のポイント**
日本検査キューエイ(株) 審査本部 審査第1部 理事審査員　**川村 淳**

N 食マーケティング

1講座5000円(通し1万2000円)

12:40▼14:00 **①購買意欲をひき出す顧客価値の見つけ方**
博報堂ブランド・イノベーションデザイン ディレクター　**岡田 庄生**
顧客の購買意欲を高めるには、顧客が買いたいと思うまでの魅力的な価値を見出すことが必要である。本講演では、商品やサービスから顧客価値を抽出する際に、企業や技術視点ではなく顧客の視点で考える方法(生活者発想)について紹介する。

14:10▼15:30 **②家庭の食卓・メニュー調査からみた食卓トレンド**
(株)日本能率協会総合研究所 経営・マーケティング研究部 リサーチグループ 研究員　**土井 晴子**
食品業界で定番の生活者調査「家庭の食卓トレンド調査」「メニューからみた食卓調査」から、時系列データを基にした家庭の食卓の変化と、背景にある主婦の時短・簡便化志向といった意識や行動パターンを年代別に分析する。

15:40▼17:00 **③超高齢社会における食品企業の経営戦略**
女子栄養大学 フードマーケティング研究室 教授　**高城 孝助**
629万人に達しているわが国の要介護者等の人口は、今後も増加が予想され、「介護食」市場の拡大が見込まれている。この「介護食」開発の課題と、高齢人口の8割を占める「アクティブシニア」に向けた経営戦略について考える。

O 機能性表示食品の臨床試験、進め方と留意点

通し8000円

機能性表示食品の受理件数も1,000件近くとなり市場を賑わせているが、今のところSRによるものが多く、成分や表示内容に重複がみられる。今後は、差別化できる表示を目指し独自な臨床試験も増えると思われるが、新表示につながる臨床試験を効率よく進めるための留意点を述べる。

10:10▼12:10

(一社)機能性食品開発協会(FFD協会)の沿革
FFD協会理事(EPSホールディングス(株))　**南 文裕**

倫理指針とFFD協会自主ガイドラインについて
FFD協会理事(アポプラスステーション(株))　**鈴木 智義**

統計解析の留意点
FFD協会理事((株)ケイ・エス・オー)　**塩谷 順彦**

臨床試験の留意点
FFD協会代表理事((株)TTC)　**山本 哲郎**

P 農産物の機能性表示による高付加価値化

①5000円 ②③3000円(通し1万円)

13:30▼14:50 **①機能性表示農産物開発の現状と課題**
農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域長　**山本(前田)万里**
2015年4月施行の機能性表示食品制度では農林水産物も対象となり、みかん、もやし、緑茶などが食品として届出・受理されたが、その数はまだ少ない。今後、農産物の機能性研究をいかに機能性表示に活かしていくか開発の現状と課題について紹介する。

15:00▼15:50 **②トマトの機能性表示食品への取組みとその後の展開**
カゴメ(株) イノベーション本部 自然健康研究部 課長　**相澤 宏一**
トマトには様々な有用成分が含まれており、疾病予防効果が期待されている。機能性表示食品制度の導入に伴い、トマト加工品では、リコピンやGABAを有効成分とした届出を行った。今回はその機能性表示食品への取り組みと、その後の状況について紹介する。

15:50▼16:40 **③大麦加工食品の機能性表示食品への取組みとその後の展開**
(株)はくばく 開発部 部長　**小林 敏樹**
大麦β-グルカンを機能性関与成分とし、科学的根拠に研究レビューを採用した「大麦効果」。そのレビューは、競合他社という垣根を越え、大麦関連製品を扱う「業界団体」で実施された。その実情と今後の展開について、メーカーの立場から解説する。

出展企業一覧

H はHi　F はFiT　S はS-tec
アイウエオ順(2017年8月17日現在)

最新の出展社情報はホームページにてご確認ください。

ア

H Aker BioMarine Antarctic AS
H アークレイグループ からだサポート研究所
H ㈱IHM
H ILS㈱(大塚化学グループ)
S ㈱アイエンス
S アイネクス㈱
H ㈱あいや
H Autran Biotech Co., Ltd.
H ㈱アオテアロア
S (一社)青森県薬剤師会衛生検査センター
H 暁酵素産業㈱
H (公財)あきた企業活性化センター
H 秋田県総合食品研究センター
H 公立大学法人 秋田県立大学
H ㈱秋田今野商店
H 秋田十條化成㈱
H 国立大学法人秋田大学
H ㈱秋田ヘルシー食産
H 秋田銘醸㈱
F ㈱秋田屋本店
S ㈱アクシー
S AXIS㈱
H Agricultural Technology Research Institute
H ㈱浅井ゲルマニウム研究所
H 味の素㈱
H アスク薬品㈱
S アズワン㈱
S アゼット㈱
H ATACAMA BIO NATURAL PRODUCTS S.A.
H アダプトゲン製薬㈱
H アットハンド㈱/Ferment.洋
H アピ㈱
H アポプラスステーション㈱
H Amicogen, Inc.
H ㈱アミノアップ化学
H America Alimentos
H アメリカ乳製品輸出協会
H ㈱アライアンスシーフーズ
S ㈱荒井鉄工所
H ㈱アリスト
H アリメント工業㈱
H Arjuna Natural Extracts Ltd.
H アルバータ州　農産物食品産業
F アルファ・モス・ジャパン㈱
H ㈱アルファリンク
H アルプス薬品工業㈱
H Anhui Tianyang Pharmaceutical Co., Ltd.
H ㈱アンレーヴ
H 飯田グループ(徳島製麹㈱)
H イエナ商事㈱
H 医化学創薬㈱
F 伊方サービス㈱
S イカリ消毒㈱
F 池田糖化工業㈱
H 池田薬草㈱
H 一丸ファルコス㈱
H 伊藤忠製糖㈱
H 稲畑香料㈱
H 今岡製菓㈱
F 入江㈱
H ILHWA Co., Ltd.
H イワキ㈱
H 岩瀬コスファ㈱
F 岩谷産業㈱
F 岩手の食材で毎日CUISINE MINCEUR
F イングレディオン・ジャパン㈱
S インターサイエンス
H インターテック ヘルス サイエンシズ インク
H インデナジャパン㈱
F ㈱インテリジェントセンサーテクノロジー
H Inner Mongolia Baiyinhanggai Food Co.,Ltd.
H Inner Mongolia Fufeng Biological Technology Co., Ltd.
H Inner Mongolia Yuwang Biological Technology Co., Ltd.
H ヴィディヤジャパン㈱
H Wheatcrest Farms
H ウィルファーム㈱
S ㈱宇部情報システム
H 占部大観堂製薬㈱
H Wuling Biotechnology Co., Ltd.
S ㈱AFIテクノロジー
H ㈱AFC-HDアムスライフサイエンス
H エイチ・ホルスタイン㈱
H ㈱APAコーポレーション
H Exland Biotechnology Inc.
H SDCFOOD/ BTC/ Hatti
H ㈱越後薬草
H ㈱NRLファーマ
S エヌエス技研㈱
H ㈱エヌ・エス・ケー
H ㈱エヌ・シー・コーポレーション
H ㈱エファイコーポレイション
F エフシー化学㈱
H MCバイオテック
F MCフードスペシャリティーズ㈱
H エムスリー㈱
H ㈱エル・エスコーポレーション
H ENZYMEKING BIOTECHNOLOGY CO.,LTD.
H 塩水港精糖㈱
H Ennature Biopharma - Div of India Glycols Ltd.
S エンビロテックジャパン㈱
H 大石化成㈱
H ㈱大潟村あきたこまち生産者協会
H 大川原化工機㈱
F 大阪ガスケミカル㈱
F 大阪ガスリキッド㈱
H 太田油脂㈱
H Auropure LifeScience Co., Ltd.
H ㈱岡安商店
F 沖縄製粉㈱
F ㈱沖友
F 奥野製薬工業㈱
H オムニアクティブ ヘルステクノロジーズ社
F オリエンタル酵母工業㈱
H オリザ油化㈱
H オルガノフードテック㈱
H ㈱オルトメディコ

カ

S カウゼル㈱
F ㈱鍵庄
H (一社)菓子・食品新素材技術センター
H ㈱加藤美蜂園本舗
H (地独)神奈川県立産業技術総合研究所
H ㈱カネカ
H かね七㈱
H 金秀バイオ㈱
H 兼松ケミカル㈱
H カプスゲル・ジャパン㈱
H ㈱カマタ
H 亀田製菓㈱
F ㈱カランテ
H カリカセラピ㈱
S カワサキ機工㈱
H 関西大学 天然素材工学研究室
H KISCO㈱
F キッコーマン食品㈱
H ㈱キティー
H ㈱きのした
H ㈱喜八食品
H キャタレント・ジャパン㈱
S ㈱キューサイ分析研究所
H キユーピー㈱
S QMAIL
H 共同印刷㈱
H 京都グレインシステム㈱
H 協和発酵バイオ㈱
H ㈱銀座・トマト
H 金氏高麗人参㈱
H 金印物産㈱
F 九鬼産業㈱
H KUNAi
F Qufu Xiangzhou Stevia Products Co., Ltd.
H GRANA sp. z o.o.
S 倉敷紡績㈱
H GREENYN BIOTECHNOLOGY CO., LTD.
H Grape King Bio
H クロレラ工業㈱
H 群栄化学工業㈱
H ㈱ケイ・エス・オー
H KLK OLEO / Davos Life Science
S ケイエルプラント㈱
H 恵遠ジャパン㈱
H ケベック州政府/ AGRI-FOOD EXPORT GROUP
S ゲルハルトジャパン㈱
H KO DA Pharmaceutical Co., Ltd.
H 研光通商㈱
H ㈱光英科学研究所
H ㈱皇漢薬品研究所
H 抗酸化食品インダストリアル㈱
H ㈱香精
H ㈱幸田商店
H ㈱公知貿易
H 甲陽ケミカル㈱
H ㈱光洋商会
H コーラルインターナショナル㈱
H ㈱コサナ
F コスモ食品㈱
H こだま食品㈱
H ㈱コトブキ
H 小林香料㈱
H 小林製薬バリューサポート㈱
H コンビ㈱

サ

S (一財)雑賀技術研究所
S (一財)材料科学技術振興財団
H 特許業務法人 三枝国際特許事務所
H ㈲栄物産
H ㈱坂田信夫商店
H ㈱坂本バイオ
S サクセスクリエイト㈱
H 佐々木食品工業㈱
S 佐竹化学機械工業㈱
F 札幌臨海小樽・石狩地域産業活性化協議会
H ㈱サノ
H ㈱サビンサ・ジャパン・コーポレーション
H サラシア属植物普及協会
H Salutary
H 澤田酒造㈱
H サンエイ糖化㈱
H サンエフ㈱
F ㈱サン科学
H ㈱三協
H ㈱サン・クロレラ
H 広東双骏生物科技有限公司
H 三生医薬㈱
H ㈱サンシントレーディング
H Sunsweet Ingredients
H サンブライト㈱
H ㈱三明インターナショナル
H ㈱サン・メディカ
F 三洋グラビア㈱
H ㈱サンライズ
H サンライフ㈱
H 三和酒類㈱
H Jiangsu Tiankai Biotechnology Co., Ltd.
H ㈱CICフロンティア
S CEM Japan㈱
H 滋賀薬品㈱
H GOED
H CBC㈱
S JNC㈱
H JK Sucralose Inc.
H ㈱ジェヌインR&D
H ㈱シェフコ
H ㈱シクロケム
H 四国健康支援食品普及促進協議会
H (公財)静岡県産業振興財団
H 自然免疫応用技研㈱
H Shaanxi Jiahe Phytochem Co., Ltd.
H ジャパンローヤルゼリー㈱
H シャラボ㈱
H 上海フリーマンジャパン㈱
H Zhucheng Haotian Pharm Co., Ltd.
H ㈱松鶴園
S (一財)食品分析開発センター SUNATEC
H ㈱しらかみファーマーズ
H 白鳥製薬㈱
H 信越化学工業㈱
H ㈱シンギー
H ㈱新日配薬品
H SYNBIO TECH INC.
H Sinphar Group
S SIMPSON BIOTECH CO., LTD.
H ㈱新薬リサーチセンター
H スイス・フルタロム社
H ズイチ㈱
F 鈴木海苔㈱
H 鈴廣かまぼこ㈱
H ㈱鈴和商店
H STARSCI BIOTECH Co., Ltd.
H Star Hi Herbs Pvt Ltd.
H スノーデン㈱
S ㈱住化分析センター
H ㈱角谷文治郎商店
H 炭プラスラボ㈱
H スリープウェル㈱
S 精英堂印刷㈱
H ㈱盛光
F ㈱精工
F 西光エンジニアリング㈱
H 清光薬品工業㈱
H Zhejiang Gold Kropn Biological Technology Co., Ltd.
H 浙江遂昌利民薬業有限会社
H Zhejiang Skyherb Biotechnology Inc.
H Zhejiang Tianrui Chemical Co.,Ltd.
H Zhejiang Tech-Way Biotechnology Co., Ltd.
H セティ㈱
F セティ㈱
H センナリ㈱
H 仙味エキス㈱
H ㈱総合医科学研究所
H ㈱素材機能研究所

タ

F 泰喜物産㈱
H ㈱タイショーテクノス
H ㈱ダイセル
H 太陽化学㈱
H Taiwan Chlorella Manufacturing Co., Ltd.
H タカノ㈱
H ㈱タカマ
H ㈱宝島ジャパン
H ㈱田尻300年製薬
S ㈱立山科学ワイヤレステクノロジー
H ダニスコジャパン㈱
H ㈱種商
H タマ生化学㈱
H (一社)地域資源活用の会
H チハヤ㈱
H China Chamber of Commerce for Import & Export of Medicines & Health Products
H ㈱中温
H 蝶理㈱
H QINGDAO ANZEN TRADING CO., LTD.
H Qingdao BNP BioScience Co., Ltd.
H Chriyana International Co., Ltd.
S ㈱つくば分析センター
H ツジコー㈱
H 辻製油㈱
F 築野食品工業㈱
F ツルヤ化成工業㈱
H ディアナ フード
H ㈱ティーエストレーディング
F DSP五協フード&ケミカル㈱
H DKSHジャパン㈱
H TCI Co., Ltd.
H ㈱TDK
H ㈱TTC
S ㈱テクノスルガ・ラボ
H ㈱TESホールディングス
H ㈱テルヴィス
H 天然科学研究所㈱
H 天洋社薬品㈱
H 東亜薬品工業㈱
H 東海物産㈱
S (一財)東京顕微鏡院
S (公財)東京都農林水産振興財団 東京都立食品技術センター
H 東洋サイエンス㈱
H ㈱東洋新薬
S 東洋製罐グループホールディングス㈱
H ㈱東洋発酵
S ㈱トーケミ/プロミネント㈱
H ㈱常磐植物化学研究所
H ㈱ドクターズチョイス
H ドクターポールローマン(アジア)
S ㈱トップ堂
S ㈱トミー精工
H トヨタマ健康食品㈱
F 豊橋糧食工業㈱
H ㈱トレードピア
H Tongliao Meihua Biological Technology Co., Ltd.

ナ

H 直七PJ㈱
F 長岡香料㈱
H 長崎蒲鉾水産加工業協同組合
H 中日本カプセル㈱
F 中野BC㈱
H ㈱南山園
H ㈱西野商店
S 西巻印刷㈱
H ニチニチ製薬㈱
F 日農食品販売㈱
H 日油㈱
H ㈱ニチレイフーズ
H 日研フード㈱
S 日新シール工業㈱
H 日新製糖㈱
H 日新蜂蜜㈱
H 日清ファルマ㈱
S ニッタ㈱
H 日東薬品工業㈱
F 日本アイリッヒ㈱
F 日本アドバンストアグリ㈱
S 日本エコテック㈱
H 日本オリゴ㈱
S 日本環境科学研究所
S (公社)日本技術士会登録グループ「食品技術士センター」
H 日本ケフィア㈱
S 日本検査キューエイ㈱
H 日本酵研㈱
S 日本施設㈱
H 日本ジャストザベリーズリサーチ㈱
H 日本食品化工㈱
S (一財)日本食品分析センター
H 日本食品ペプチド研究所㈱
H 日本水産㈱
F 日本製紙㈱
H ㈱日本生物.科学研究所
H 日本製粉㈱
H 日本タブレット㈱
S (公財)日本適合性認定協会
S 日本テクノロジーソリューション㈱
F 日本電色工業㈱
H 日本糖尿食研㈱
F 日本バイオコン㈱
H 日本ハム㈱
H ㈱日本バリアフリー
F ㈱日本プレハブ冷熱
H 日本ヘルス㈱
H 日本ベルム㈱
H 日本薬品㈱
H 日本薬品開発㈱
H ㈱ニュートリション・アクト
H Ningbo J&S Botanics Inc.
H Ningbo Dekang Biochem Co., Ltd.
H ネオクレマー㈱
S (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
H ノザキ製菓㈱

ハ

H ㈱パールエース
H PARRY NUTRACEUTICALS/ VALENSA
H バイオアイ㈱
S ㈱バイオクロマト
H バイオジェニック㈱
H ㈱バイオジェノミクス
H BioCell Technology International GmbH
H Biosense Co., Ltd.
H バイオトロピクス社
H BioNeutra
H ㈱バイオラジカル研究所
H Biolotus Technology Jiangsu Inc.
H ハイドロックス㈱
H Hainan Zhongxin Wanguo Chemical Co., Ltd.
H バイホロン㈱
H 伯方塩業㈱
H (公財)函館地域産業振興財団
S パナソニックヘルスケア㈱
F ㈲パパラボ
H 林兼産業㈱
H ㈱林原
F 原田産業㈱
H (一社)ハラル・ジャパン協会
H パワフル健康食品㈱
H Hang Zhou HeFengYuan Health Food Co.,Ltd.
H ㈱ハンズトレーディング
S ハンナインスツルメンツ・ジャパン㈱
H ㈱ビーアンドエス・コーポレーション
H ビーエイチエヌ㈱
H ㈱ビーエムティー
S ビーエルテック㈱
H BGG Japan ㈱
S ㈱ビートセンシング
H ヒオスマスティハ生産者組合
H ピクスケミ㈱
H 備前化成㈱
S ㈱日立製作所
H HIMI AGRICULTURAL BIOTECH & CO.
H ㈱百年生物化学研究所
H Puredia Corporation Limited
H Huisong Pharmaceuticals
H Huolinguole City Alatenggaoha National Food Processing Co., Ltd.
H Hunan Huacheng Biotech,Inc.
H Hubei Nokete Pharmaceutical Co., Ltd.
H ㈱ヒューマR&D
H ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ㈱
H Hulunbeir Northeast Fufeng Biological Technology Co., Ltd.
H ㈱ヒロインターナショナル
S フード・フォラム・つくば
H PHARMA MARINE AS
H ファイトネット社
H ㈱ファイトロックス
S ㈱ファスマック
H Famenity
H ㈱ファンシー
H 浙江恵松製薬有限公司
H Fieldberg Farms
H フィトファーマ㈱
H Food Solution
H From the Earth Naturally
S フォス・ジャパン㈱
H フォレスト・ベリー農園㈱ 遠藤組
H フォンテラジャパン㈱
H 福岡県バイオ産業拠点推進会議(事務局:久留米リサーチ・パーク)
H 福田龍㈱
S 富国工業㈱
H 富士化学工業㈱
H 富士カプセル㈱
H 富士経済 富士キメラ総研(富士経済グループ)
H ㈱不二工芸製作所
H 富士シリシア化学㈱
H フジッコ㈱
S ㈱富士テクニカルリサーチ
H フジ日本精糖㈱
H 物産フードサイエンス㈱
S プリマハム㈱
H Bloomage Freda Biopharm Co., Ltd.
S ブルカー・オプティクス㈱
H ㈱ふる里食効研究所
H フロイント産業㈱
H ㈱ブロマ研究所
H フロンティアフーズ㈱
H BEIJING ZHENDONG BIOTECHNOLOGY CO.,LTD.
F Beijing Natural Origin Biological Technology Co.,Ltd.
H BTGIN Co., Ltd.
H ペトロユーロアジア㈱
H ㈱ヘルシーナビ
H HempCo Canada
H Huizhou Sheng Rong Biotechnology Co., Ltd.
H ホーファーリサーチ社
H Hohhot Hairihan Biological Engineering Co., Ltd.
S ㈱ホクエツ
S ㈱北陸環境科学研究所
S 保土谷化学工業㈱
H ホフセスバイオケア
S ㈱堀場アドバンスドテクノ
H ㈱ホルス

マ

H マイクロフーズジャパン㈱
F ㈱マウンテック
H ㈱マエダ・スーパー・テクノ
H ㈱真喜食品
S 増幸産業㈱
H ㈱マツモト交商
H Manitoba Harvest Hemp Foods/Hemp Oil Canada Inc.
H Mara Renewables Corporation
H マリーンバイオ㈱
H MARINE Biotechnology Products
H ㈱マリンナノファイバー
H ㈱マルキヤ
H マルコメ㈱
F 丸善製薬㈱
H 丸大食品㈱
F 丸高工業㈱
H 弁護士法人 丸の内ソレイユ法律事務所
H ㈱マルハチ村松
F マルハニチロ㈱
S 丸文㈱
F 丸安産業㈱
H 御米プライマル㈱
H ㈱ミカコーポレーション
H みたけ食品工業㈱
F 三井製糖㈱
F 三井農林㈱
F 三ヶ日町農業協同組合
H 三菱ガス化学㈱
S 三菱ケミカル㈱
S 三菱ケミカルアクア・ソリューションズ㈱
H 三菱ケミカルフーズ㈱
S ㈱三ツワフロンテック
H ミヤコ化学㈱
H ミリアグループ㈱
H ミリオン㈱
H ㈱ムラタ漢方
F 明王物産㈱
S 明治機械㈱
H ㈱明治フードマテリア
H Medgaea Life Sciences Ltd.
F ㈱メディア・アイ
H メディエンス㈱
H 森川健康堂㈱
H 森下仁丹㈱
H 森永製菓㈱
S ㈱森永生科学研究所
H 森永乳業㈱
S ㈱森本組

ヤ

H 焼津水産化学工業㈱
H ヤヱガキ醗酵技研㈱
H ㈱薬事法ドットコム
H ヤクルトヘルスフーズ㈱
H ヤクルト薬品工業㈱
S (公財)山口県予防保健協会 食品環境検査センター
F ㈱山電
H ㈱ユーグレナ
S ユーロフィン・フードアンドプロダクト・テスティング㈱/ユーロフィン・エコプロリサーチ㈱
S ユタカトレード㈱
H 特許業務法人 ユニアス国際特許事務所
H ㈱ユニアル
H ユニキス㈱
H ユニテックフーズ㈱
H 横手精工㈱
H 横浜油脂工業㈱
F 横山香料㈱
H ㈱吉村

ラ

S ㈱ライフテック
H ラムナン㈱
H 理研ビタミン㈱
S LI SHENG COLOR Co., Ltd.
F Retaj for advanced food industries and trading
S リックステクノ㈱
H リバソン㈱
H ㈱龍泉堂
H ㈱菱塩
H ㈱リンクス
H ㈱レアーズ
F ロケットジャパン㈱
H ㈱ロベルテ
H Ronghai Biotechnology Co., Ltd.

ワ

H ワーナンブール・チーズ&バター㈱
H Wan Sheng Food Additives (Shanghai) Co., Ltd.