

(2023.12現在)



参加企業募集!

製造課題の解決素材を募集します

添加物と
コントロール品
を試食で比較!

特別企画 目指せ! New Products with 十文字学園女子大学食品開発学科

ifia/HFE JAPAN では昨年より、十文字女子大学人間生活科学部食品開発学科とのコラボレーションにより、出展者の食品原料、添加物、機能性素材を入れた製品を作成し、来場者のみなさまに試食いただく特別企画「目指せ! New Products」を実施しております。

2回目となる2024年のテーマは、米粉クレープ(グルテンフリー)、マドレーヌ、柚雪(柚マシュマロ)の試食を実施、これらの製品化に向けた課題を解決できる素材原料を募集いたします。ご出展と併せて、大学とのコラボ企画による貴社の商材を来場者に向けて効果的に情報発信しご賞味いただく機会はいかがでしょうか。

女子大生ならではの視点で、製造だけでなくラッピング・マーケティングプロモーションの視点も入れていきます。みなさまのご参加をお待ちしております!

米粉クレープ



- *もちもちした食感の維持 (冷蔵保存)
 - *トッピング、フィリング
- ほか

マドレーヌ



- *チョコレートコーティングの有無は大学と相談。
 - *生地物性の改良 (例: しっとり感など)
 - *風味改善 (例: パター感、バニラ感など)
 - *保存性向上
- ほか

柚マシュマロ「柚雪」



- *保存性向上
 - *保形性、成型性の向上
 - *フレーバー・色味改善
- ほか

- ✓ 十文字学園女子大学食品開発学科が貴社の素材を入れたサンプル品を開発・製造します。
- ✓ 本企画専用のプレゼンテーションタイムを設けます。十文字学園女子大学食品開発学科の教授陣などに基調講演をお願いし、その後、貴社商品の特性を存分にアピールいただけます(15分)
- ✓ 参加企業にはその内容をフィードバックしますので、加工食品の専門家からの生の声が得られます。貴社がお聞きしたい内容をお知らせください。

◎出展対象

米粉・穀物原料、品質改良剤、フレーバー、、着色料、食品原料(野菜・果物)、包材・品質・保持剤、機能性素材、アレルギーフリー・グルテンフリー ほか

◎申込締切: 2024年1月31日(水) まで

※試食、試作に限りががありますので、お申込多数の場合には早めに締め切らせて頂くことがあります。

◎出展メリット:

- ✓ 大学の専用キッチンカーと隣接するエリアで午前と午後に分けて、学生さんが来場者に試食とアンケートを実施します。(試作品配布個数は後日ご案内)

来場者には貴社の出展商材の効果を体感いただくことができ、製造時のリアルな課題解決に向けた効果をわかりやすくPRできます!

◎参加費用:

通常小間ですでに出展される方: **165,000**円(税込)

本PROJECTのみ参加される方: **220,000**円(税込)

<料金に含まれるもの>

レシピ開発費、試作・試食品に必要な原材料費、包装資材、企画コーナー内パネル展示、関連セッション内プレゼンテーション1枠(15分)、特集記事紹介、ifia/HFE JAPANと食品化学新聞社のデータベースに特別枠にてメルマガ配信、公式サイトでご紹介、プレスリリース配信、本企画専用leaflet掲載

<料金に含まれないもの> 試食品に利用する貴社の素材、素材の郵送費、開発・製造上での想定外の事項

【お問合せ先】ifia/HFE JAPAN 2024事務局(食品化学新聞社内)

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8

TEL:03-3238-7818 FAX:03-3238-7898 ifia@foodchemicalnews.co.jp

2024年5月22日(水)～24日(金)10:00～17:00 東京ビッグサイト南全館

◎スケジュール

2024年1月末日	参加申込締切
申込後～2月末	十文字学園女子大学食品開発学科 担当学生、専任教員とのレシピ改良・調整・試作期間
3月中旬	参加企業による事前合同試作発表会
4月～5月	製造期間
5月21日	東京ビッグサイト展示会場へ搬入
5月22日～24日	会期当日 来場者に向けた試食配布(販売)・アンケート実施



2023年会期当日



2023年試食会風景

FAX送信先 FAX:03-3238-7898 or ifia@foodchemicalnews.co.jp

☑を入れて、下記の必要事項をご記入しFAXまたはEmailにてどうぞお気軽に事務局までお問い合わせください。
ifia/HFE JAPAN事務局 TEL:03-3238-7520 e-mail: ifia@foodchemicalnews.co.jp

出展お申込み

企画の詳細を知りたい

会社・団体名：	役職名：
部署名：	お名前：
ご住所：〒	
TEL：	FAX：
メールアドレス：	

※GmailなどPC用メールアドレスのご明記をお願いします。



十文字学園 女子大学
JUMONJI UNIVERSITY

食品開発学科ご案内

“食の科学”をベースとし、安全・安心、機能性、おいしさに優れた食品を開発する人材の育成を目指している新学科です。

「食のおいしさ」、「食の開発」、「食の科学」、「食の安全・安心と機能性」、「食のビジネス」の5つの領域から食品を開発するために必要な知識を身に付け、また、高度な食品開発研究を行うとともに、食品関連企業と連携した授業、インターンシップ、学内におけるカフェ実習を通して食品を開発する力を養います。

食の科学

- 基礎化学
- 栄養生理学
- 食品成分の化学
- 食品の特性 など

食の安全・安心と機能性

- 食品衛生学
- 食品分析学
- 食品の安全性評価演習
- 機能性評価論実験 など

食の開発

- 食品開発実習
- 食品の加工学実習
- 食品開発プレゼンテーション演習
- 食パッケージデザイン演習 など

食のおいしさ

- おいしさの調理学
- 食品の官能評価学
- 食品フレーバーの化学
- 製パン・製菓実習 など

食のビジネス

- フードマーケティング論
- カフェ実習
- 食空間デザイン論
- 食品開発外国語演習 など