

氷温フェスタ 2012 第 28 回氷温研究全国大会プログラム

～食卓を彩る氷温食品の数々～

13:30～13:40 開会、主催者挨拶

13:40～14:30 特別講演会

「夕食食材配達ビジネスと氷温」

株式会社ヨシケイ福山

執行役員商品部部長 太田 洋進 氏

夕食食材配達ビジネスにも登場している氷温食品。現場の最前線から消費者が求めている食についてお話しいたします。



14:30～14:40 ～休憩～

14:40～17:30 学術および実用化事例発表会 コーディネーター 山根 昭彦

「最新の氷温情報～2012～」 コーディネーターによる氷温動向紹介

「零度以下の低温環境による魚肉の未凍結貯蔵に関する研究」

～氷温研究学位取得報告～

(株)氷温研究所

福間 康文 氏

「食の情報発信基地『わったいな』から氷温の魅力を」

～レストラン、直売所、そして白ネギ開発～

(株)食のみやこ鳥取

佐々木 啓 氏

「氷温熟成ブランドでの商品イメージ戦略」

～牛角キムチでの全国展開～

奥延食品(株)

小田原吉克 氏

「高鮮度保持に欠かせない氷温対応包材」

～ジェルアイス輸送用ダンボールの開発～

(株)大昌

井田 満 氏

「超音波の伝搬強度と偏光フィルター画像を用いた氷結温度検出」

米子工業高等専門学校

山本 英樹 氏

※途中に休憩時間 (20 分) を設け、ロビーにて展示コーナーの説明などを行います。

17:30～17:40 まとめ、閉会挨拶

—技術交流懇親会—

時間 18:15～19:45

場所 ホテルハーベストイン米子 (米子市弥生町 8-27 ☎0859-31-1111)



全国各地の氷温食品を召し上がれ。初お目見えの食品も登場!

ロビーでの展示



ロビーでの展示 (一部紹介)

氷温食品 (生鮮品、加工品、最新認定商品など)

氷温機器 (氷温ショーケースなど)

氷温ジェルアイス

氷温関連商品

(CA ダンボール、防水ダンボール、ボタン型センサ、手持ち温湿度計、断熱塗料関連商品など)



毎年好評の妻有舞氷温人参ジュースの試飲も準備しています。

