

## 別 紙

### ○第17回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

|   |              |     |             |
|---|--------------|-----|-------------|
| 日 | 時：平成27年8月19日 | (水) | 10:00～17:00 |
|   | 20日          | (木) | 10:00～17:00 |
|   | 21日          | (金) | 10:00～16:00 |

場 所：東京国際展示場“東京ビッグサイト”東5・6ホール

出展内容：研究についてのパネルの展示

魚肉ゼリー・シート食品、魚油乳化すり身食品、ツノナシオキアミ魚味噌の  
試食

### ○講演（同時開催セミナー）

日 時：平成27年8月20日 (木) 13:00～14:45

場 所：東京国際展示場“東京ビッグサイト”東5・6ホール内 B会場

講演内容：

開会挨拶

1. 「進化する通電加熱技術と再成形組み立て食品の製造について」  
日本大学生物資源科学部 准教授 福島 英登（博士（農学））
2. 「ヨシキリザメ肉を利用した加工品の開発について」  
水産大学校食品科学科 准教授 和田 律子（博士（農学））
3. 「ツノナシオキアミの魚味噌－発酵技術の知恵と現場導入－」  
水産大学校食品科学科 助教 福田 翼（博士（工学））

閉会挨拶