

しあわせ信州食品開発センターの紹介

食品技術部門

「長野県総合5か年計画【2013】～しあわせ信州創造プラン～」、「長野県ものづくり産業振興戦略プラン」に基づき、長野県の食品産業の振興と更なる発展を目的として整備してきたしあわせ信州食品開発センター(以下センターという。)を、平成27年4月に開設しました。

しあわせ信州食品開発センターは、食品の試作加工と試食評価機能を重点的に整備し、これらの機能等を活用して、長野県の強みを活かした新しい高付加価値食品づくりによる競争力の強化やブランド力の向上に利用することができます。

■ はじめに

センターでは、商品企画から、製品の試作、試作評価(成分等の分析評価や試食評価)、商品化(テスト販売、展示・商談会、パッケージ等のデザイン(地域資源開発支援センター事業との連携)等)まで、商品開発の一貫した支援を行います。

■ 試作加工機能の充実

商品開発を効率的に行うため、新食品加工装置を新たに56装置導入し、試作加工機能を充実しました。果実・野菜加工食品、レトルト食品、食肉・水産加工品、乳製品、パン、菓子、乾燥食品、大豆食品、ワイン、清酒、味噌、醤油等の試作加工に対応できます。これらの食品加工装置は自由にご利用いただけます(有料)。また、製品の試作をセンターが受託することや、製品開発等に関する研究をセンターが受託することができます(有料)。

また、より衛生的に食品加工の試作を行える試作加工室を整備しました。この試作加工室は、市場調査等を目的として、試験販売を行うことができる加工食品を製造するために長野市保健所からの営業許可を受けることができます。菓子製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、かん詰又はびん詰製造業等について営業許可の取得が可能です。

■ 試作食品や新商品の評価・提案・情報発信

試食会、品評会、展示会、商談会、プレス発表等を行い、消費者、バイヤー等のお客様目線による食品の試食評価や新商品の提案、情報発信の場として、活用いただけるテイスティング棟を新設しました。

2階建てでガラス張りのオープン的なスペースです。1階には、オープンキッチン、試食スペース、2階には、テイスティングルーム、評価準備室、地階には、熟成室があります。

また、木曾漆器、木曾材木工芸品、南木曾ろくろ細工、信州紬、信州竹細工、信州あけび蔓細工、信州打刃物、松代焼などの食品にかかわる長野県伝統的工芸品を展示、用意しています。食品と伝統的工芸品を組み合わせた新たな提案等にも活用いただけます。



試作開発フロア(本館1階)



テイスティング棟

■ おわりに

食品製造事業者、6次産業化に取り組む農業者、起業者、市町村等、食品産業にかかわる幅広い皆様のご活用をお待ちしています。まずはお電話等でご相談ください。

工業技術総合センター 食品技術部門

食品バイオ部 大澤 克己

TEL 026-227-3131 FAX 026-227-3130

E-mail: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp