

2024年12月吉日

会員 各位

一般社団法人 日本粉体工業技術協会

食品粉体技術分科会

コーディネータ 広島大学大学院 羽倉 義雄

副コーディネータ 東京大学大学院 五月女 格

代表幹事 (株)日清製粉グループ本社 二宮 隆志

副代表幹事 (株)西村機械製作所 西村 元樹

当番幹事 (株)サタケ 藤島 壮

2024年度 第2回食品粉体技術分科会開催のご案内
-2025.1.17 定員に達したため募集を終了いたしました-

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は当会にご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、この度、食品粉体技術分科会では、オタフクソース株式会社様のご協力をいただきまして分科会を開催することになりました。

今回は「食品製造における安全管理システム」をテーマとし、オタフクソース株式会社様の食品開発へのAI技術の活用事例の紹介と、ハカルプラス株式会社様の計量トレース管理システム(HTS)を用いたコンタミ対策について講演いただく予定です。また、オタフクソース株式会社様のWood Egg お好み焼館での広島お好み焼体験と本社工場見学も併せて行う予定です。何かとご多用のこととは存じますが、多数ご参加くださいますようお願い申し上げます。

誠に勝手ながら、会場の都合で先着30名までとさせていただきます。

尚、参加ご希望の方は、2025年1月17日(金)までに、別紙①参加申込書・別紙③広島お好み焼の食物アレルギー等に関する確認書に必要事項をご記入の上、お申し込みください。

敬具

記

1. 主催 : 一般社団法人 日本粉体工業技術協会 食品粉体技術分科会

2. 日時 : 2025年2月27日(木) 10:00~17:00

(広島駅北口 新幹線口 1F 交通案内所・バスきっぷうりば前にて受付:9:40~10:00)

3. 会場 : オタフクソース株式会社 Wood Egg お好み焼館および本社工場

(広島県広島市西区商工センター7丁目4-5)

広島市中小企業会館 会議室

(広島県広島市西区商工センター1丁目14-1)

4. 次第(敬称略) :

- 9:40~10:00 受付 (広島駅北口 新幹線口 1F 交通案内所・バスきっぷうりば前)
※オタフクソースへ直接行かれる方は事前に事務局へご連絡ください。
- 10:10~10:55 貸切バスにて移動
- 11:00~14:00 オタフクソースにて広島お好み焼体験、工場見学
- 14:00~14:20 広島市中小企業会館へ貸切バスにて移動
- 14:20~14:30 開会挨拶 食品粉体技術分科会コーディネータ 羽倉 義雄
- 14:30~15:10 講演①「味のデジタル化への取組み」
オタフクソース株式会社 取締役 研究室長 吉田 充史
- 15:10~15:50 講演②「計量の今後 - トレーサビリティで紡ぐ食品品質」
ハカルプラス株式会社 計量事業本部 次長 中浦 崇
- 15:50~15:55 分科会事務局より連絡事項
- 15:55~16:00 閉会挨拶 食品粉体技術分科会副コーディネータ 五月女 格
- 16:00~17:00 広島駅新幹線口へ貸切バスにて移動、広島駅に行かれる方はご利用ください。
(注意)貸切バスご利用の場合、参加費が変わります(下記、参照)。

5. 申込方法:別紙①参加申込書、別紙③広島お好み焼の食物アレルギー等に関する確認書に必要事項をご記入の上、下記宛にE-mailでお申し込み下さい。

(株)日清製粉グループ本社 竹下 宛 E-mail:takeshita.miho(at)nisshin.com

※ (at) は @ に置き換えて下さい

6. 申込締切 : 2025年1月17日(金)(必着)

7. 参加費 : (広島駅往復貸切バス利用無し)

会員 6,000円[うち消費税等 545円] / 非会員 8,000円[うち消費税等 727円]
[消費税等込 / 税率 10%]

(広島駅往復貸切バス利用有り)

会員 8,000円[うち消費税等 727円] / 非会員 10,000円[うち消費税等 909円]
[消費税等込 / 税率 10%]

* 当日、会場受付にて集金し領収書をお渡しします。

* 参加費に広島お好み焼体験の費用(¥1,980/人)が含まれております。

* 広島駅往復貸切バスを利用する場合、参加費に、バス料金(¥2,000/人)が含まれております。片道のご利用の場合でも料金は変わりません。

8. 登録番号:T8130005012383

9. 募集人員: 30名

10. 個人情報の管理について

いただいた個人情報は当分科会が責任を持って管理し、当分科会と協会からの案内にのみ使用します。
他の用途には一切使用しません。

11. その他の注意事項 :

- ①当日の進行状況等によって時間が多少前後する場合があります。
- ②施設内は禁煙です。
- ③参加者変更やキャンセル等が生じた場合には、必ずご連絡ください。
- ④オタクソース様、広島市中小企業会館ともに駐車スペースに限りがありますので、できる限り貸切バスをご利用いただくか、公共交通機関をご利用ください。

以上

■会場案内図

集合場所、解散場所: 広島駅北口(新幹線口) 1F 交通案内所・バスきっぷうりば前



オタフクソース株式会社

住所: 広島県広島市西区商工センター7丁目 4-5

(山陽本線、新井口駅より徒歩約 25 分、広島電鉄 井口駅より徒歩約 10 分)

広島市中小企業会館

住所: 広島県広島市西区商工センター1丁目 14-1

(山陽本線、新井口駅より徒歩約 10 分、広島電鉄 商工センター入口より徒歩約 10 分)



【別紙①】

《2024年度 第2回食品粉体技術分科会(2月27日)参加申込書》

宛先 (株)日清製粉グループ本社 竹下 行

E-mail: takeshita.miho(at)nisshin.com

※ (at) は @ に置き換えて下さい

貴社名 : _____

会員区分 : (一社)日本粉体工業技術協会 会員 ・ 非会員 (いずれかに○)

貴事業所名 : _____

ご連絡先住所 : 〒 _____

	①	②	③
参加者ご氏名			
所属部課			
役職名			
E-mail			
TEL			
携帯番号			
広島駅往復貸切バス利用	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無

注) ・誠に申し訳ありませんが、当日の遅刻等のご連絡のため、参加者の携帯番号を記入していただくようお願い致します。なお、携帯番号の管理には十分注意し、当日の緊急連絡以外に使用致しません。

- ・当日配布する参加者名簿には、会社名および氏名を記載させていただきます。
- ・参加者変更やキャンセル等が生じた場合には、必ずご連絡ください。
- ・「広島駅往復貸切バス利用」について、利用有無の記載をお願いいたします。
- ・別紙②「広島お好み焼体験資料」をご確認いただき、別紙③「広島お好み焼の食物アレルギー等に関する確認表」にご氏名と貴社名をご記入の上、PDF ファイルにて申込書と併せて送信ください。

<分科会会員に登録されていない方>

食品粉体技術分科会 希望する ・ 希望しない (いずれかに○)

* 登録希望の方には今後の分科会開催案内等をメールにて送信させていただきます。













【別紙②】

広島お好み焼体験資料

手順・材料をご確認いただき、アレルギーに関する確認表の記入にご活用ください。

※鉄板は中性洗剤を使用した湯洗浄などができないため、ふき取りのみ実施しています。

調理工程

			
①ボールに分量の水を入れてよく攪拌する。	② ①に粉を入れて粉玉がなくなるまでよく混ぜる。	③生地を全部落とし、中心から外へ円を書くように薄くのばす。 (生地量約40g)	④ ③の上にキャベツ、天かす、青ねぎ、もやしをのせ、削り粉と昆布粉を混ぜたものをかける。
			
⑤豚肉を④の上へのせ、つなぎを豚肉中心にかけていく。 (つなぎ生地10g) その後、固形のラードを適宜のせる。	⑥生地がきつね色に焼いたらヘラを使ってひっくり返す。 (鉄板の温度200~230℃)	⑦160~180℃程度の鉄板の上にゆで麺をとりだしておく。	⑧ひっくり返したお好み焼の豚肉がきつね色に焼いたら、温度のやや低い場所へ移動させる。 (鉄板の温度約180℃)
			
⑨ゆで麺を鉄板200℃の場所に移動させだしをかけ、180℃あたりにすぐ移動させて味をなじませながら円形に形を整える。	⑩野菜が蒸れ上がったなら麺の上にお好み焼をのせ、コテで押さえる。	⑪鉄板に卵を1個落とし、黄身をつぶしお好み焼程度の円形をつくり、⑩をのせる。 (鉄板の温度は約180℃)	⑫ソースを塗り青のり粉をかけて完成。

【別紙③】

広島お好み焼の食物アレルギー等に関する確認表

※お好み焼鉄板体験で使用する鉄板はお好み焼のみならず、それ以外の食材の調理にも使用しております。
鉄板は使用後に清掃を行っておりますが、洗剤等を使用した洗浄は行っておりません。
ご不安な点がございましたら、ご連絡ください。

食品衛生法でアレルギー物質を含む食品として定められた特定原材料8品目について記載しています。
特定原材料に準ずる20品目に関しては記載しておりませんので、アレルギー情報記入欄に記入いただき、
個別確認させていただきます。

特定原材料	食材としての使用	コンタミの可能性	詳細情報	対応可能な措置
卵	○	○	食材としての使用、及び卵を含む製品を製造する工場の「お好み焼粉」「中華麺」を使用しています。	卵抜きで調理可能です。 コンタミが気になる方はご相談ください。
乳	×	○	「お好み焼粉」は乳製品を含む製品を製造している工場生産されています。	「お好み焼粉」から「小麦粉」に変更可能です。
小麦	○	○	「お好み焼粉」「天かす」「だし」「中華麺」「ソース」の原材料として使用しています。	「天かす」「だし」抜きで調理いただき、「生地」「麺」「ソース」は小麦を使用していないものへ変更可能です。 コンタミが気になる方はご相談ください。
そば	×	○	「中華麺」は、そばを含む製品を製造する工場生産されています。	「中華麺」から「ビーフン」へ変更可能です。
えび・かに	×	○	小えびやかにかが混ざる漁法で採取した「青のり」を使用しています。	「青のり」抜きでお召し上がりいただけます。
落花生	×	×	-	-
くるみ	×	×	-	-

※「コンタミ」とは、コンタミネーションの略語です。食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず特定原材料等が意図せず製品に混入してしまうことを指します。

【お客様のアレルギー情報記入欄】お客様のアレルギーの状況をご記入ください。

例	お名前	該当食材	希望調理方法	アナフィラキシーショックの有無	コンタミネーションへの配慮
	於多福 太郎	卵	加熱すれば食べられる	有・ 無	有・ 無
	於多福 花子	豚肉	豚肉を入れないでほしい	有 ・無	有・ 無
				有・無	有・無
				有・無	有・無
				有・無	有・無

※該当がない場合はこちらにチェックを入れ、ご氏名ならびに貴社名をご記入ください。

該当無し 氏名 _____ 貴社名 _____

【その他特記事項】アレルギー以外の食習慣・宗教上の理由等で食べられない食材があればご記入ください。

お名前	希望調理方法	お名前	希望調理方法
①		④	
②		⑤	
③		⑥	