



平成 27 年 10 月 2 日

産学連携支援

第 6 回「ビジネス創造交流会」の開催について

～ 最先端の研究シーズをビジネスニーズに橋渡し ～

西日本シティ銀行（頭取 谷川 浩道）は、平成 26 年 3 月に締結した九州大学との産学連携協定に基づき、平成 26 年 10 月より「ビジネス創造交流会」を開催しています。今回、第 6 回の開催概要が決まりましたので、お知らせします。

この交流会は、最先端の大学技術シーズと地元企業の事業者ニーズを結び付ける機会を提供し、産学連携を通じた企業の事業力強化と大学の学術研究の活性化、及び当行中期経営計画に掲げる“地域との共栄”の実現を図ることを目的としています。

なお、この交流会は今後も 2～3 ヶ月毎の定例開催を予定しています。

記

◆ 概要

日 時	平成 27 年 10 月 28 日（水）16：00～18：00（受付開始 15：30）
会 場	NCB リサーチ&コンサルティング セミナー室 （福岡市博多区下川端町 2 番 1 号 博多座西銀ビル 13 階 TEL092-282-2662）
テ ー マ 発 表 者	テーマ：減塩食を「おいしくする」技術の開発 ～ 健全な食生活に資する新しい食品製造技術～ 発表者：九州大学 農学研究院 教授 下田 満哉 氏
プログラム	① 16：00～16：05 主催者挨拶 ② 16：05～17：00 講演&討議 ③ 17：00～18：00 交流会（質疑応答、懇談会）
主 催	西日本シティ銀行、九州大学、NCB リサーチ&コンサルティング
定 員	30 名程度 ～事前申込みが必要です～（応募多数の場合は抽選）
参加費	無 料
対 象 者	本テーマに関して、自社単独では研究開発等が困難な事業者の方で、九州大学との共同研究・委託研究等にも関心があるお客さま（新規先可）
申込方法	①氏名、②会社名、部署・役職名、③電話番号、④メールアドレスを明記の上、10月23日（金）までに FAX、e-mail にて下記申込先へ直接お申し込みください。（制定の申込み用紙はありません。） お申込み先 九州大学 学術研究・産学官連携本部 企画グループ <F A X> 092-832-2195 <e-mail> business@imaq.kyushu-u.ac.jp

以 上

本件に関するお問い合わせ先

地域振興部 ゆきざき 柚木崎 TEL092-476-2743

第6回ビジネス創造交流会のご案内

九州大学と西日本シティ銀行およびNCBリサーチ&コンサルティング共催の「第6回ビジネス創造交流会」を下記のとおり開催いたします。

この会では九州大学やその他大学、研究機関の研究内容や研究成果を地元の企業様に解り易く解説し、セミナー後の懇談会では研究者と参加者で自由闊達な懇談を行っていただく時間を用意しております。

テーマは毎回異なった学術分野から事業化されやすいものを選択し、原則、隔月の開催を予定しております。

新規事業の開拓や業務の課題解決の参考にしていただけますよう、奮ってご参加ください。

日時

平成27年10月28日（水） 16：00～18：00
（受付開始 15：30～）

場所

㈱NCBリサーチ&コンサルティング セミナー室
（博多座・西銀ビル13階）
〒812-0027 福岡市博多区下川端町2-1



参加申込

参加ご希望の方は、次の必要事項をご記入の上、メールまたはFAXでお申し込み下さい。

（書式は自由）

①氏名 ②会社名・部署・役職名 ③電話番号

④メールアドレス

定員：30名（締切：10月23日、応募者多数の場合抽選）

参加費：無料

申込み先

九州大学学術研究・産学官連携本部 有嶋宛

Mail： business@imaq.kyushu-u.ac.jp

FAX：092-832-2195

プログラム

1. 16：00～17：00 講演

テーマ

【減塩食を「おいしくする」技術の開発】

～健全な食生活に資する新しい食品製造技術～

講師：九州大学農学研究院 教授 下田満哉

<講演概要>

1. 醤油の香りは塩味を増強する！

先進諸国では生活習慣病の予防を目的として厳しい減塩政策が講じられています。醤油は食塩濃度が高いことから減塩の大敵と考えられていますが、実は醤油の香りは減塩食を美味しくすることが判りました。私たちは、これを味と香りの連携応答と考えています。例えば、口腔内に食物がないときは香りを感じますが、食物が口の中に存在するときは味と香りの区別がなくなるのをご存知でしょうか。私たちは味と香りを区別することなく、両者を統合して味と感じているようです。

私たちは25年にも及ぶ研究の結果、僅か四つの成分によって醤油の香りを再現することに成功しました。この香料を「減塩だし」に添加することにより、香りの変化に気付かれることなく美味しさと塩味を増強することが出来るという研究の紹介です。

2. 美味しい減塩醤油を製造する！

醤油の脱塩やアルコール飲料の低アルコール化が可能な、全く新しい透析技術を開発しました。溶質の移動には二つの様式があります。一つは溶液の流れ（対流）に伴う移動と、もう一つは拡散による移動です。新技術はこの二つの移動様式を巧みに制御することにより、低分子量成分のみを選択的に透析除去することを可能としました。

本技術により、風味の劣化を伴わない美味しい減塩醤油を製造することが可能となりました。この技術は高血圧の予防や生活習慣病の発症のリスクを低減するのに役立つと考えます。

近年、若者や高齢者に限らずアルコール飲料に対する嗜好のシフトが進んでいます。すなわち、低アルコール化の傾向がはっきりと伺えます。このような傾向に対しても今回の技術の適用が期待できるものです。

2. 17：00～18：00 質疑応答、懇談会

問い合わせ先

九州大学 学術研究・産学官連携本部 有嶋 順一 TEL：092-832-2126

西日本シティ銀行 地域振興部 柚木崎 真 TEL：092-476-2743