

氷温フェスタ 2022

第  
38  
回

# 氷温研究全国大会

～ 氷温®技術で伝える素材の美味しさ～

日 時

令和 4 年 10 月 20 日(木) 13:30 ~ 17:10

会 場

米子コンベンションセンター 小ホール  
(鳥取県米子市末広町 294 番地)

特別講演 13:40 ~ 14:40

講師 株式会社 土のめぐみ 土田 賢一 氏

演題 「野菜にも表情がある お客さんもそれを見たい」



熊本からオーガニック野菜を全国に発送し、多くのファンを獲得している野菜・果実ネット販売の草分け的な存在でありながら、何故コロナ禍に都会の真ん中に「八百屋ななつぼし」をオープンさせたのか。価格ではなく安心できて美味しければ選ばれるということを実証した土田賢一氏をお話し、新たな事業展開に寄せる想い、そして、どのようにしてネット販売事業を成功に導いたのかお話しいただきます。

実用化事例発表 & 学術発表 14:50 ~ 17:10

氷温の基礎から最新情報までを分かりやすく  
「氷温基礎講話」

コーディネーター 山根 昭彦 ((公社)氷温協会理事長)

実用化事例発表

「世界で評価される KONISHI の氷温熟成酒」

小西酒造株式会社 石田 禎晴 氏

学術発表

「氷温発酵パンの食味特性の評価」

関西大学 化学生命工学部 北野 淳志 氏

実用化事例発表

「氷温技術を活用して お客様と共に」

株式会社三冷社 山下 幸恵 氏

学術発表

「非接触型静電容量式センサによる

電解質・非電解質を含む溶液の凍結の検出」

米子高専 電子制御工学科 山本 英樹 氏

- ※発表タイトル等は、変更になる場合がございます。
- ※発表の間の休憩時には氷温関連機器の展示を行います。
- ※新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、内容の変更あるいは大会そのものが中止になる場合がございます。
- 予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

参加費

研究大会 : 会員 3,000 円、一般 5,000 円  
技術交流会 : 会員 3,000 円、一般 4,000 円

技術交流会 17:30 ~ 19:00

会場: ル・ポルト

(鳥取県米子市末広町 294  
米子コンベンションセンター内)



内容につきましては、当日のお楽しみです。  
今年も感染防止に配慮した交流会を予定しています。

※意見交換会、情報交換会に変更し、飲食ととりやめる場合もあります。

参加者の皆様と運営スタッフの健康と安全の確保を最優先とし、  
ガイドラインを設け、衛生管理対策を講じた上で開催します。

新型コロナウイルス感染症予防対策

- 参加者同士が十分な距離を取れる広さの場所、定員でプログラムを実施します。
- プログラム内容は時間短縮で実施します。
- 会場の定期的な換気、消毒を行います。
- 検温にご協力ください。(発熱がある方はご入場をご遠慮いただきます)
- マスクの着用をお願いいたします。
- 各所に消毒用アルコールを準備しております。
- 金銭の受け渡しは、トレーを使用いたします。
- (なるべくお持ちが不出ないようにご協力をお願いいたします。)



公益社団法人  
共催: 氷温協会 / 氷温学会

〒683-0101 鳥取県米子市大篠津町 3795-12  
Tel 0859-28-5000 / Fax 0859-28-5010 / info@hyo-on.or.jp  
「氷温®」「超氷温®」「氷温熟成®」は登録商標です。

