

●PR time①（交流会に食材をご提供いただいた皆様による）

番号	所属団体名	部署・役職	お名前 (敬称略)	PR内容
1	角井食品株式会社		角井 美穂	高圧処理で加工した野菜ピューレ
2	株式会社 発酵食堂カモシカ	代表取締役 社長	関 恵	昔ながらの本物の発酵食品
3	星野科学株式会社 京都府茶業研究所	研究開発部	星野 勇介 大槻 裕美	未利用資源である抹茶副産物:茶茎を使用した新しいお茶加工品の開発。お茶の栄養成分・機能性成分を多く含んでいる原料商品として茎茶ペーストの開発を進めている。
4	丸大食品株式会社	中央研究所	琴浦 聡 古本 真理 松本 亮太	プラントベースフード牛肉風
5	立命館大学 食マネジメント学部鎌谷研究室	教授	鎌谷 かおる	江戸時代の「もどき料理」の復元
6	京都府農林水産技術センター 海洋センター	研究部つくり育てる漁業担当 主任研究員 (総括)	山本 圭吾	冷凍湯がきアカモク