

令和8年

埼玉県産業技術総合センター（SAITEC） 北部研究所 研究成果発表会 & 「デザイン思考」セミナー

きっと役立つ！ 目からうろこの「デザイン思考」！

2026年2月10日（火）13:30～16:05

産業技術総合センター北部研究所3階【講堂】熊谷市末広2-133

第1部 「デザイン思考」セミナー

13:30～14:40

食とデザイン

～デザイン思考で、もっとおいしく？もっと売れる！～

食品業以外の方にもお役立ていただける
内容です。ぜひお越しください。

講師：MORI CRAFT 森 恵 氏

SAITAMAデザイナーズバンク登録デザイナー
埼玉県よろず支援拠点コーディネーター



SAITECからのお知らせ SAITECデザインイノベーションセンターの紹介

第2部 SAITEC北部研究所 研究成果発表会

14:50～16:05

食品に関する研究成果の発表・紹介

テーマ・発表者については、裏面をご覧ください
終了後、希望者（先着20名）に施設見学会
（20分程度）を行います

北部研究所 試験製造酒の
試飲もあります！
アンケートに御協力を!!

お問い合わせ

埼玉県産業技術総合センター北部研究所



k2106141@pref.saitama.lg.jp

※ 詳細は裏面を御覧ください

あなたのプラスチックな
ところから始めよう

減らす

マイバッグ・マイボトルを携帯しよう。



きちんと捨てる

ポリ袋ではない。分別しよう。



研究成果発表会・セミナー概要

◆第1部 「デザイン思考」セミナー

(講師 森氏のプロフィール)

広告会社経験後デザイン事務所設立。ブランディング、ホームページ、SNS、パンフレットと実績多数。食品、農業、製造と多業界のデザイン知見から枠を超えたクリエイティブ発想で新価値を提案。専門学校講師も務める。

(講演内容)

「味には自信がある。でも、なぜか選ばれにくい」

食品の現場では、そんな声をよく耳にします。本セミナーでは、パッケージや見た目の話にとどまらず、「誰に、どんな場面で、どう食べてほしいか」を整理するところから、売れ方を考えていきます。

値段の決め方、売り場での伝わり方、言葉やビジュアルの役割を、実例を交えて分かりやすく解説。味を変えずに、選ばれ方を変えるための考え方をお伝えします。

こうした作る前に考える順番は近年「デザイン思考」「デザイン経営」と呼ばれていますが、難しい理論は扱いません。日々の判断を助け、無理なく続けられる形で、明日から使えるヒントを持ち帰っていただく70分です。

◆第2部 SAITEC北部研究所 研究成果発表会

当所職員が研究成果を発表します！各テーマ10分程度、コンパクトにまとめています。ぜひ、御聴講ください！

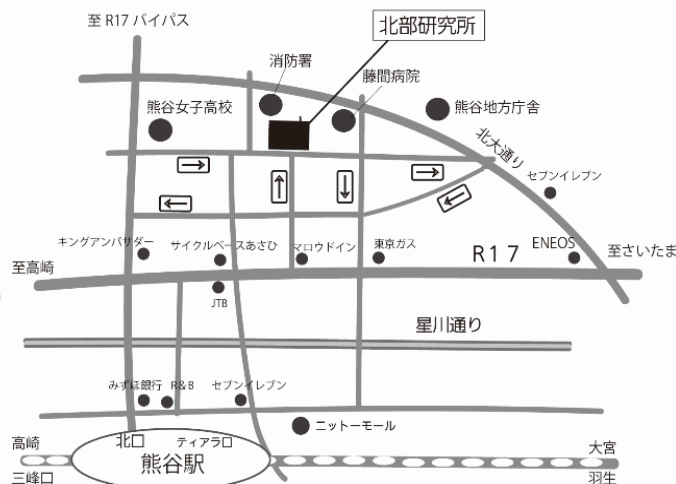
No.	テーマ	発表者
1	埼玉県乳酸菌ライブラリーの構築	食品・バイオ技術担当専門研究員 和田 健太郎
2	ビール醸造に適した酵母の探索	//
3	AI活用による米の品質の予測	食品・バイオ技術担当主任 齋藤 健太
4	酸味に特徴のある新規埼玉酵母による清酒製造試験	食品・バイオ技術担当部長 樋口 誠一
5	高灰分ストリーム粉の応用による麺製品の高付加価値化の検討	食品プロジェクト担当専門研究員 成澤 朋之
6	全自動透湿度計の実用化	食品プロジェクト担当専門研究員 飯塚 真也

会場の御案内

埼玉県産業技術総合センター北部研究所 3階 講堂
熊谷駅北口から徒歩10分（熊谷女子高校の隣です）

駐車場が手狭なため、公共交通機関をご利用ください。

＊お酒を試飲いただける方は必ず公共交通機関でお越しください。



お申し込みは

次のURL、又はQRコードからお申し込みください。
多くの皆様のお申し込みを心よりお待ちしております。

👉 <https://forms.office.com/r/4c2J3YaY5q>



埼玉県マスコットキャラクター
「コバトン」 & 「さいたまっちゃん」