



第4回

ひなたイノベーションハブ

先着
20名

ラウンドテーブル

宮崎県内の企業と大学・短大・高専の研究者が出会い、企業の課題解決や新しい価値創造を目指す「ラウンドテーブル」を開催します。

研究者が提案する研究シーズをもとに、企業と研究者とが直接議論を行います。大学・短大・高専の研究シーズをあなたのビジネスに活かしてみませんか。

令和8年

日時 10月29日(木) 14:00～16:00

申込締切 令和8年10月23日(金)

場所 錦本町ひなたキャンパス2階
レクチャールーム①② (住所：宮崎市錦本町4-5)

お申し込み
フォーム▶



参加料 無料 ※場所の詳細は別紙をご覧ください

対象 新たな商品開発を検討している企業等

<https://forms.cloud.microsoft/r/5i634rQwp2>

お申し込みいただいた方には入退館用のQRコードを送信します

栄養科学を基にした食品の開発

「低栄養から過栄養まで、対象者（ターゲット）に向けた食品開発の視点について」

提案する研究シーズ



南九州大学

健康栄養学部 管理栄養学科

博士（医学）
管理栄養士

タケモト アキコ

竹元 明子 准教授

大学卒業後入社した株式会社ふくやでは明太子の商品開発等に従事。
プロ野球・福岡ダイエーホークス（現・福岡ソフトバンクホークス）の球団専属管理栄養士として、栄養、食事面からチームを支えてきた。
企業、プロスポーツ、医療といった多彩な現場で培った実務経験を生かし、南九州大学では「臨床栄養学」のほか、リハビリテーション栄養やスポーツ栄養に関する研究に取り組む。

【竹元先生とこんな議論をしてみませんか】

- ✓対象者（ターゲット）に向けた食品の今後の展望や市場ニーズは
- ✓企業が開発したい対象者（ターゲット）に向けた食品とは
- ✓栄養科学を基にした食品を商品化するための課題とは

【お問い合わせ・お申し込み】

宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構

ひなたイノベーションハブ 担当：平川

宮崎市錦本町4-5 錦本町ひなたキャンパス2階

電話：080-2107-2761 メール：innovationhub@miyazaki-u.ac.jp

ラウンドテーブル終了後、
希望に応じて別日に個別相談
を設定する事もできます。

＜錦本町ひなたキャンパスまでの交通アクセス＞

ひなたイノベーションハブには、駐車場はありません。
御不便をおかけしますが、できるだけ公共交通機関をご利用ください。
車でお越しの際は、周辺の有料駐車場をご利用ください。



錦本町ひなたキャンパスに入館する際は、セキュリティカードが必要です。
お申し込みいただいた方には、開催当日の入館用QRコードを送信します。

【お問い合わせ先】

宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構

ひなたイノベーションハブ 担当：平川

宮崎市錦本町4-5 錦本町ひなたキャンパス2階

電話：080-2107-2761 メール：innovationhub@miyazaki-u.ac.jp



ご相談受付フォーム