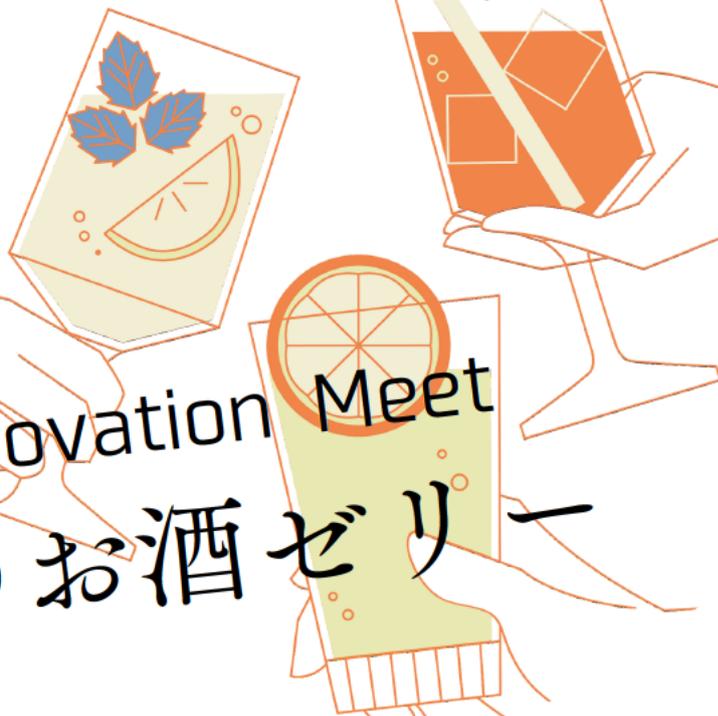


飲む？食べる？新感覚!?



Shikoku Food Innovation Meet 海藻由来のお酒ゼリー

新たな素材で新しい食体験を
共創してくれる人募集します！

- 15:00 海藻ゼリーについて説明
- 15:30 自己紹介
- 15:45 試食会・使い方の提案
- 16:30 フリータイム（名刺交換）
- 17:00 解散



開発したのは、高知大学発ベンチャー
株式会社ウルバ



独自養殖したミナミアオノリ由来のゼリー
素材（特許出願中）は、約70℃でゼリー
化し、牛乳やお酒もゼリー状にできます。
腸内環境を整える可能性も研究で示される
など、海藻由来の新素材として注目されて
います。

Event Schedule

3/30 (月)

15:00 ~ 17:00

Access

Fantudio Takamatsu
(運営：タニコ株式会社)



📍 高松市常磐町1丁目3-1
瓦町FLAG 地下1F

主催



【お申し込み】

下記メールアドレスまで以下の情報をお送りください。
bzl-shikoku-jisedai@meti.go.jp
1.氏名 2.所属 3.メールアドレス

四国経済産業局
HPはこちらから

