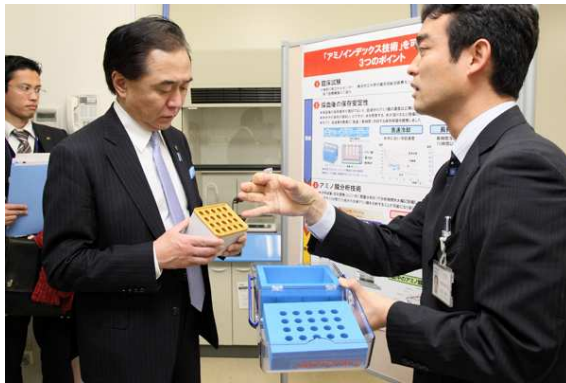


食や健康に関する優れた技術を有する 「味の素株式会社 川崎事業所」の訪問結果

3月7日（水）に行われた「黒岩祐治が行く！神奈川の現場」では、「味の素株式会社 川崎事業所」等を訪問し、「インベスト神奈川」を活用し新設した工場における先駆的な取組みを視察しました。「京浜臨海部ライフイノベーション国際戦略総合特区」での活用が予定されている、「アミノインデックス技術」の研究開発を視察した後、味の素株式会社 伊藤雅俊社長と意見交換を行いました。

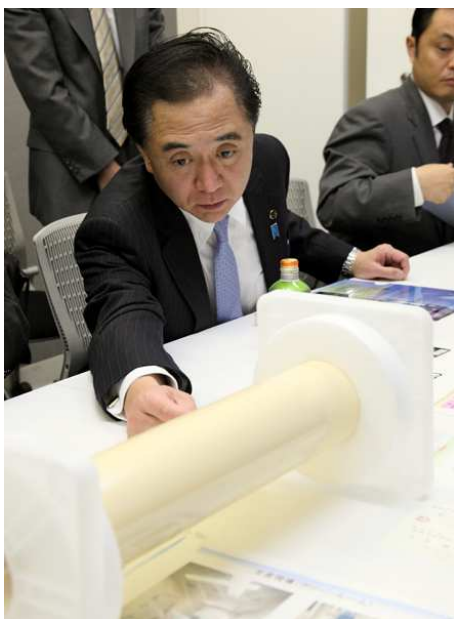
イノベーション研究所

血中アミノ酸濃度のバランスを解析し、健康状態や疾病のリスクを明らかにする、世界初の技術である「アミノインデックス技術」に用いるデバイスや分析・解析装置等を視察した後、伊藤雅俊社長と意見交換を行いました。



味の素ファインテクノ(株)

CPU絶縁フィルムなど、高度な技術を駆使したファインケミカル製品を視察しました。



「ほんだし®」工場

風味を閉じ込める独自技術を活かした生産工程、原料である鰹節の製法等を視察しました。

