

新潟工科大学産学交流会

会 員 企 業 見 学 会

新たなチャレンジや先進的な取り組みを行い、地域の牽引企業として活躍されている新潟工科大学産学交流会の会員企業を視察し、経営のヒントを掴むとともに会員相互の一層の交流と連携強化を図るため、下記の通り「会員企業見学会」を開催いたします。

また、見学会終了後に参加された会員企業と大学教職員、参加学生との「情報交換会」も開催いたしますので、併せてご参加下さい。

1. 日時：令和6年 3月12日(火) 10:30~16:00

2. 対象：新潟工科大学産学交流会 会員様（先着10名程度）

参加費
無料

☆見学先①：株式会社 栗山米菓 ばかうけファクトリー（新潟市北区西名目所5505番35）

創業以来、「ばかうけ」「星たべよ」のキャラクター展開を始めとして、米菓という伝統菓子において従来の枠にとらわれない挑戦を重ねてきた総合米菓メーカーです。「ばかうけ」「瀬戸の汐揚」「星たべよ」「渚あられ」などの、あられ・おかき・おせんべいを製造販売しております。

コーポレートブランドは「Befco(ベフコ)」です。Beika(バイカ)Frontier(フロンティア) Company(カンパニー)の頭文字から名付けました。最近では、アニメなどのコラボ商品を数多く販売しておりますが、若手社員が最初から最後まで担当して商品を作り上げたものもあります。「新しい試みに挑戦する精神」をコーポレートブランドとして設定し、米菓という原点を大切にしながらも自らの力でその領域を超えていく、躍動感あふれる企業を目指しています。



Befco
たのしい、おいしい、あたらしい

株式会社 栗山米菓

☆見学先②：サトウ食品 株式会社 聖籠ファクトリー（北蒲原郡聖籠町東港5丁目626-23）

「サトウの切り餅」「サトウのごはん」でおなじみの餅、米飯など米穀を原料とした食品製造メーカーです。日本の食文化を大切にし、原料である良質の米と最新の技術を駆使した独自の製法にこだわり、本物の「餅」、本物の「ごはん」を製造することを通じて社会に貢献し、食品メーカーとして常にお客さまの皆様から信頼していただける企業となることを目指しています。

餅業界で初めて餅を一切れ一切れ無菌化包装する技術を開発し、お客さまがいつでも食べたい時に食べたい量だけ召し上がって頂けるなどの利便性を実現。また、餅製造で培った無菌化包装の技術を駆使し、製造工程の自動化等を実現し、微生物の混入を防ぎ、炊き立てのごはんをそのままパックし常温で1年間保存可能な無菌化包装米飯を開発。餅・ごはんともに業界のリーダーとして市場規模の更なる拡大を目指しています。

※サトウ食品ホームページより引用



サトウ食品

【スケジュール概要】 ※詳細は後日参加者へご連絡いたします。

10:30	集合（株式会社 栗山米菓 ばかうけファクトリーへ現地集合）
10:30~12:00	企業見学①（株式会社 栗山米菓 様）
12:00~13:30	移動・昼食（各自）
13:30	集合（サトウ食品 株式会社 聖籠ファクトリーへ現地集合）
13:30~14:30	企業見学②（サトウ食品 株式会社 様）
14:30~15:00	移動（各自）
15:00~16:00	情報交換会（聖籠町公民館 小ホール）
16:00	解散



申込みフォーム

2月27日(火)までに
右記QRコードから
お申込みください。



お問い合わせ

新潟工科大学 キャリア・産学交流推進課

☎ 0257-22-8110

✉ career-sangaku@adm.niit.ac.jp