

AIが拓く味の世界

～マーケティング×技術力が変える（味覚の）未来～

2025年

10月24日(金) 15:00～17:30

マーケティングと技術力の強力なタッグで究極の鍋つゆを生み出し、超一流の和食料理人たちをうならせ、レジェンドと呼ばれている Mizkanの山中氏。本イベントでは、**ユーザーニーズのインサイトを重視しつつ、それを具現化する味づくり**に励んでいる山中氏の**実践**についてお話いただくと共に、**因果発見AI**によりレシピデータからビールの理想の味を設計し、生産現場への提案活動を行っている富士通の **Data&AI の取組み**をご紹介します。データ活用の事例を学びたい方、Mizkanの鍋つゆの**開発の秘密**を知りたい方、是非ご参加ください。

スケジュール

15:00-15:20	開会
15:20-16:00	【第1部】 Mizkan様事例紹介 「味作りの講話（鍋つゆをテーマに）」
16:00-16:20	【第2部】 富士通事例紹介 「因果発見AI活用による製品設計の最適化」
16:30-17:25	【第3部】 試食・体験セッション
17:25-17:30	閉会

※**注意事項**：試飲が含まれますので、飲酒される方はお車での参加はご遠慮ください。

講師

【第1部】株式会社Mizkan マーケティング本部
開発技術部 開発技術3課



山中 直人氏

1994年入社、以来開発技術の家庭用商品担当。2009年から鍋つゆ開発担当になり現在に至る。
世に出した商品/RN品は30品以上
趣味はバスケットボールとコンビニデザート探索

【第2部】富士通株式会社 AI戦略・ビジネス開発本部
市之瀬 瑛氏

対象・定員

対象：FUJITSUユーザーコミュニティ 会員企業
・データ活用の事例を学びたい方
・鍋つゆの開発の秘密を知りたい方、など
定員：先着 30名 参加費：無料

会場

株式会社Mizkan 名古屋支店
↓詳細は次ページの地図をご覧ください

会場のご案内

株式会社Mizkan 名古屋支店

愛知県名古屋市中村区名駅5丁目 22-9 名駅中塾ビル
(株)ミツカン 名古屋支店 - Bing 地図

お申し込み方法

右QRコード、もしくは以下URLよりお申し込みください

締切：2025年10月17日(金)
定員になり次第受付終了



<https://seminar.jp.fujitsu.com/public/seminar/view/124670>



<交通のご案内>

地下鉄桜通線「国際センター」駅下車、
3番出口より 徒歩 約5分
JR名古屋駅桜通口より 徒歩 約17分

※ ご来場には公共交通機関をご利用ください。