



講習会一覧

会場案内

受講のしおり

よくある質問

お問い合わせ

トップ > 講習会詳細

> お申込み

> 回覧用チラシ
(PDF)

※お申込前に「注意事項」をご確認ください

会員ログイン

専門家一覧

人手・人材不足、低生産性、食品安全、高齢化、技術伝承、原材料高騰etc・・・食品業界の苦難に灯るDXの光！DXがイマイチよく分からない、DXを実現している技術の概要を知りたいという食品技術者・研究者はぜひご参加ください。

Find us on

食添素材ナビ
食品添加物・素材のデータベース

ケーススタディから学ぶ食品DX

～具体的なデジタル技術の概説と豊富なビジネス事例から学ぶ～

コード	tds20241121t1
ジャンル	食品
形式	対面セミナー
日程/時間	2024年 11月 21日(木) 10:00～17:00
会場	ちよだプラットフォームクエア (東京 神保町)
受講料 (申込プラン)	会場受講: 39,600円 (消費税込)

【DXのD(デジタル技術)の解説】

● 講師

株式会社エンジニアリングサムライ 代表取締役 坂東 大輔氏

<https://www.engineering-samurai.com/>

弊社は「神戸最強のITコンサルタント」を自負。代表である講師は技術士(情報工学部門)、情報処理安全確保支援士、中小企業診断士、ITストラテジストなど資格31種、著書4冊、IT業界歴22年を誇り「IT経営(DX)」のエキスパート。専門分野はUX(User Experience)、ローカライズ(技術翻訳)、オフショア開発(ブリッジSE)、情報セキュリティ、クラウドサービス、データベース、ネットワーク、プログラミング(C, C++, Java, C#, Perl, PL/SQL等)、技術経営(MoT)、人工知能(AI)、IoT(Internet of Things)。「教育(セミナー&講演)」「ITと経営のコンサルティング」「書籍出版(執筆&プロデュース)」事業で不動の実績を誇る。ベストセラーである「図解即戦力IoT開発がこれ1冊でしっかりわかる教科書」(技術評論社)の著者。

● 詳細

【第1章】

- DXの定義
 - DX提唱者の定義
 - 世間一般の定義
 - 「デジタル化」の過程
- DXと関連キーワード
 - Industrie 4.0

- ② Society 5.0
- ③ デジタルツイン
- ④ 2025年の崖
- ⑤ VR/MR/AR
- ⑥ ロボティクス
- ⑦ 3Dプリンタ
- ⑧ EV
- ⑨ ドローン
- ⑩ VUCA
- ⑪ SDGs
- ⑫ 技術的特異(Singularity)
- ⑬ ムーアの法則
- ⑭ AIで無くなる仕事
- ⑮ ものづくり補助金
- ⑯ デジタル庁

3. DXの関連技術

- ① IoT
- ② LPWA
- ③ 5G
- ④ クラウドコンピューティング
- ⑤ ビッグデータ
- ⑥ AI
- ⑦ RPA
- ⑧ ブロックチェーン
- ⑨ 情報セキュリティ
- ⑩ UX

【DXのX(トランスフォーメーション[食品業界ビジネスへの応用])の解説】

● 講師

中谷技術士事務所 代表技術士（農業部門）／合同会社ノースDXラボCTO 中谷 明浩 氏 **中谷 明浩氏**

<https://nakatani-peoffice.com/> 大手食用油メーカーでの在籍25年間、生産技術、研究開発、知的財産の各分野で豊富な実績と経験を積む。その後、油脂関連技術と知財情報を専門とする「中谷技術士事務所」を設立。「食用油と知財情報の水先案内人」として、数々の技術課題を解決に導くエキスパート。執筆活動には、食品化学新聞「調理現場のフライ油適正管理技術」（2019年3月21日掲載）、日本食糧新聞・月刊食品工場長10月号「解説・食用油の価格高騰と劣化防止策」（2022年10月1日掲載）など、多数を発表。著書に「食用油脂の基礎と劣化防止」（幸書房）がある。また、農林水産食のDXを開発・推進する合同会社ノースDXラボCTO（最高技術責任者）を務める。

● 詳細

【第2章】

4. 食品業界が直面する課題をDXで乗り越える！

- ① 食品業界の直面する課題とDXのススメ
- ② DXで進化を遂げた「10」の食品事例
 - (1) 杜氏AIが醸造する「日本酒」
 - (2) 来客予測AIで売上4倍、利益率10倍！を成し遂げた「食堂」
 - (3) AI需要予測で市場の変化を素早く掴み、フードロスの削減を実現
 - (4) AI選別技術でフードロスを削減
 - (5) AI搭載カメラで「感情分析」・お客様の満足度を数値化した「レストラン」
 - (6) HACCP記録管理は大量紙ベース、からのペーパーレスで業務大幅効率化
 - (7) 複雑な食品表示や規格書を簡単に作成・ミスなく業務効率化
 - (8) 惣菜盛り付けロボット
 - (9) あらゆるものが自動化された次世代型食品スマートファクトリー
 - (10) AIが実現する美味しさの見える化・官能評価の効率化

<習得知識>

- 食品DX人材に必要な知識を効率的かつ短時間に習得する。
- 食品DXの「技術」と「ビジネス(技術の応用)」の両方をバランス良く理解する。
- 食品DXをゼロから学びたい技術者や開発者だけでなく、概要を知っておきたい技術系スタッ

フや経営者、営業マンにも役立つ。

<今回の講座について>

食品業界のデジタル化の分野は専門用語も多く、独学で学ぶには難易度が高いです。書物だけの独習では習得が困難です。講師の口頭での解説があれば理解しやすさが向上します。食品DXは多種多様なトピック(技術とビジネスの両方)を包含しており、独りで全てをカバーするのは大変です。膨大な時間を要します。本講座では「4時間」に濃縮した密度が高い内容で、DXを効率的に学ぶことができます。

前半(デジタル技術の解説パート)に関しては、IoTに関するベストセラー「図解即戦力 IoT開発がこれ1冊でしっかりわかる教科書」(技術評論社)の著者(坂東大輔)が講師を務めます。後半(食品ビジネス応用の解説パート)に関しては、食品技術士で食用油脂・脂質に関するバイブル「食用油脂の基礎と劣化防止」(幸書房)の著者(中谷明浩)が講師を務めます。

DX体験ができる演習にチャレンジしよう

● 講師

株式会社エンジニアリングサムライ 代表取締役 坂東 大輔氏

<https://www.engineering-samurai.com/>

弊社は「神戸最強のITコンサルタント」を自負。代表である講師は技術士(情報工学部門)、情報処理安全確保支援士、中小企業診断士、ITストラテジストなど資格31種、著書4冊、IT業界歴22年を誇り「IT経営(DX)」のエキスパート。専門分野はUX(User Experience)、ローカライズ(技術翻訳)、オフショア開発(ブリッジSE)、情報セキュリティ、クラウドサービス、データベース、ネットワーク、プログラミング(C, C++, Java, C#, Perl, PL/SQL等)、技術経営(MoT)、人工知能(AI)、IoT(Internet of Things)。「教育(セミナー&講演)」「ITと経営のコンサルティング」「書籍出版(執筆&プロデュース)」事業で不動の実績を誇る。ベストセラーである「図解即戦力 IoT開発がこれ1冊でしっかりわかる教科書」(技術評論社)の著者。

● 詳細

【第3章：食品ビジネスのマーケティングにChatGPTを活用しよう】(坂東講師)

近頃、名前を頻繁に聞く割には、ChatGPTは「自分の周囲で有効活用できている人が少ない」と感じることはないでしょうか。その理由は「ChatGPTから得られるパフォーマンスは使い手の力量に大きく依存するから」であり、「力量不足の人々が圧倒的多数派であるから」です。つまり、ChatGPTを有効活用するためにはChatGPTの本質(動作原理)を理解した上で、利用ノウハウ(プロンプトエンジニアリング等)を習得する必要があります。良くも悪くもChatGPTは拙い質問文や指示文でもそれなりに対話できてしまうが故に、力量アップの重要性を見落としがちです。本演習では、食品ビジネスのマーケティングにChatGPTを有効活用するためにプロンプトエンジニアリングの基礎をレクチャーした上で、受講生の皆様方にはChatGPTと実際に対話して頂きます。「論より証拠」「習うより慣れる」方式で力量アップを目指します。

【第4章：Excelでも動く簡易版「官能評価AI」】(坂東講師)

人工知能技術の一種である「ニューラルネットワーク」や「教師なし学習」は、基本的(初歩的)なメカニズムはExcel上で動作させることができます。現在隆盛を極めている「ディープラーニング(深層学習)」は「ニューラルネットワーク」の発展進化形と言えるのですが、その原形となるアルゴリズム(計算方法)は「Excel上で手計算できる」位にシンプルな代物なのです。本演習では、食品業界で馴染み深い「官能評価」をAI化することに挑戦しましょう。「シンプルな要素を複雑に組み合わせることで複雑な計算(仕事)を行う」というAIの深遠さに驚嘆すると思います。

【第5章：DX虎の穴 グループコンサルティング】(中谷講師&坂東講師)【講義終了後】

[ページTOPへ](#)

[会社概要](#) [よくある質問](#) [プライバシーポリシー](#) [サイトマップ](#)

Copyright© 2024 Tech-Design Inc. All Rights Reserved.