

# オメガ3 ~アップデート~

共催：日本脂質栄養学会、クリルオイル研究会



日時：2026年5月27日(水) 13時00分~17時00分  
 場所：東京ビッグサイト 会議棟608  
 募集人員：120名 (事前申込み締切:5月18日(月) \*定員になり次第締め切り)  
 受講料：【事前申込み】1,100円 【当日申込み】3,300円 \*税込

## オメガ3素材の最新研究が出揃う

世界ではオメガ3素材の需要は好調に推移しており、日本もその波に乗りたいところです。今後、日本においてもオメガ3素材市場拡大への期待が高まる中、日本中から食品技術者が集まるifia/HFE JAPAN 2026において、オメガ3アップデートセミナーを開催することといたしました。今回は、オメガ3素材分野の栄養研究の観点やリポドミクス解析、抗炎症・抗アレルギー効果、周産期へのオメガ3の役割、ヘルススパン(健康寿命)等の注目講演があり、休憩時間にはDHA入りヨーグルトが配られる予定です。さらには聴講者も含めての積極的な情報交換を通じて食品業界全体でオメガ3系素材に対する意識の向上を促進し、ひいては国民の健康増進に貢献します。クリルオイル研究会と日本脂質栄養学会とifia/HFE JAPAN 2026との共催で、多くの技術・開発・営業の方々が参集することでより実りの多いセミナーとなります。幅広い関係者の方のご参加をお待ちしております。



座長：早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所  
 ヘルスフード科学部門 部門長 矢澤一良 氏

講師には、国内におけるオメガ3最新研究(ポストバイティックスと生体内動態として代謝産物であるSPMsと炎症抑制のメカニズム)と広く栄養学的な有用性の新常識(多様な新機能や周産期での欠乏状態)、および世界のR&Dと市場についてノルウェイ研究者をお呼びしている。

13:00~13:40	脂肪酸栄養と健康 —基礎理解と最新の研究動向—	日本栄養大学 副学長・教授 / 日本脂質栄養学会 理事長 川端輝江 氏
13:40~14:20	リポドミクスで紐解くオメガ3脂肪酸の代謝と機能	(国研)理化学研究所 メタボローム研究チーム 磯部洋輔 氏
14:20~15:00	食×腸内細菌で引き出されるオメガ3脂肪酸の抗炎症・抗アレルギー効果	(国研)医薬基盤・健康・栄養研究所 医薬基盤研究所副所長 國澤純 氏
15:00~15:20	おやつタイム DHAヨーグルト	ヨーグルト提供：(株)ノーベル
15:20~16:00	周産期にも必要なオメガ3脂肪酸！ —あなたは足りていますか？—	(株)食機能探索研究所 BABILON 守口徹 氏、原馬明子 氏
16:00~16:30	クリルオイル由来リン脂質が支える細胞・身体のヘルススパン	アーケル・バイオマリン・ジャパン(株) 代表取締役社長 松井修二 氏
16:30~17:00	パネルディスカッション	

最新情報は随時公式サイト及び食品化学新聞社の媒体にてご確認ください  
 お申込みは、公式サイト <https://www.ifiajapan.com> またはQRコードより  
 事務局：(株)食品化学新聞社 大豆生田



Had an epiphany!

ひらめき、見つけた!

第31回

**ifia** 国際食品素材/添加物展・会議  
**JAPAN 2026**

International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference

第24回

**HFE** 健康/機能性食品素材展・会議  
**JAPAN 2026**

Health Food Exposition & Conference

2026年5月27日(水)▶29日(金)

東京ビッグサイト  
西ホール・会議棟

来場登録・セミナー受付中!

有料セミナーは事前登録がお得



2026年主催者企画エリア/特別企画

- 🍷 食の安全・科学エリア
- 🍷 おいしさ探求エリア
- 🍷 機能性表示食品開発パビリオン
- 🍷 腸内環境と健康エリア
- 🍷 ひらめき味わいストリート
- 🍷 産学官連携コーナー

明日の食を創造する技術者の祭典

ifia/HFE JAPAN 公式サイト: <https://www.ifiajapan.com/>

ifia 検索

主催 株式会社食品化学新聞社 東京都千代田区神田神保町3-2-8 TEL:03-3238-7520 FAX:03-3238-7898