食物繊維WEBセミナー



水溶性食物繊維イソマルトデキストリンは、腸内環境の改善、血糖値・中性脂肪の上昇抑制、満腹感の持続など、多くのメリットがあります。品質管理が徹底された国内製造品であり、安心して使用できます。**本WEBセミナーでは、製品の基礎的な解説にとどまらず、実際の臨床現場における具体的な使用実例や最新の知見をご紹介いたします。**

日時

2026年 **11** 月 **7** 日 (土)

14：00～ 15：30

参加方法

参加後アンケートご回答で プレゼント進呈します！

オンライン 事前申込み制

▼URL▼
https://nagase.zoom.us/webinar/register/WN_gKGEKO8UQQa6dnx597TmFA

QRコードもしくはURLよりお申込みください。
登録後、返信メールが届きます。
※当日ご都合が悪い方もご登録ください。後日オンデマンド配信をいたします。

プログラム

イソマルトデキストリンの特性
ナガセフードソリューションズ株式会社
小柳彩華

イソマルトデキストリンを使用した商品の使用状況について
株式会社ハーバー研究所　岡田卓也

水溶性食物繊維（イソマルトデキストリン活用事例
日本赤十字社　旭川赤十字病院
医療技術部　栄養課　課長　長瀬まり



精神科病院における使用実例
ハートランドホスピタルグループ
上野病院　栄養部　課長　島井俊輔



知的障害者における腸内細菌叢と情動の関係
社会福祉法人以和貴会　ゆらくの里
管理部　栄養管理担当　米田なおみ



お申込み前にご確認ください / 個人情報の取り扱いについて

【本セミナーにおける個人情報の取り扱いについて】
以下のNAGASEグループの事業統合に伴う移行期間中のため、お申込み時にご入力いただいた個人情報は、9月末まではナガセヴィータ株式会社、10月1日以降は長瀬産業株式会社が取得し、ナガセヴィータ、長瀬産業、ナガセフードソリューションズ、および共催の株式会社ハーバー研究所の4社間で共有させていただきます。
お預かりした個人情報は、本セミナーの受講案内、アンケートの実施、商品・サンプルの発送、お問い合わせへの回答、および今後の商品や講習会のご案内の目的にのみ利用し、各社のプライバシーポリシーに従い適切に取り扱います。セミナーにお申込みいただくには、これらの条件にご同意いただく必要がございます。

＜NAGASEグループ フード事業統合に関するご案内＞
NAGASEグループでは、フード事業のさらなる強化を目的として、長瀬産業、ナガセサンバイオ、およびナガセヴィータ株式会社の3社フード事業を段階的に統合し、2026年7月より「ナガセフードソリューションズ株式会社」として新たな体制のもと運営を開始いたしました。ナガセヴィータのフードシステムソリューションズ部門は、2026年10月に統合を予定しております。

共催
株式会社ハーバー研究所
ナガセフードソリューションズ株式会社

セミナーお問合せ
株式会社ハーバー研究所
メディカルフーズ事業部（星・田代）
03-5298-8188