

# 唯一無二のライスイノベーション カンパニーに向けて ~米の魅力をも80億人へ~

## 講座内容

亀田製菓は新潟で生まれ70年余り。戦後間もないころ、「男はどぶろくがあるが女性や子どもには楽しみがない」ということに着目し、米菓づくりにいそしんできました。

この創業の心を大切にしながら、新しい中期経営計画では、『NICE! RICE!』をキーワードに、お米の可能性を最大限に引き出し、世界で新価値・新市場を創出する『Rice Innovation Company』を目指しています。

米菓と言えば日本の伝統菓子というイメージですが、Crackerの仲間として世界展開に挑戦しています。

また、アレルギー・グルテンが少ないというお米の特徴を活かし、お米を活用した長期保存食、植物性乳酸菌、米粉パン、プラントベースフードなどの普及拡大にも努めており、新潟から世界を目指す挑戦についてご説明します。



## 【講師】

亀田製菓株式会社  
代表取締役会長CEO

# ジュネジャ レカ ラジュ 氏

## 【講師紹介】

1984年に大阪大学工学部に研究員としてインドから来日し、1989年に名古屋大学大学院博士課程を修了、同年太陽化学株式会社に入社。取締役研究部長、国際部長等を経て、2003年に代表取締役副社長に就任、その後、複数の海外グループ会社の最高責任者を兼任。2014年よりロート製菓にて取締役副社長（海外事業、技術担当）兼チーフヘルスオフィサーに就任し、2015年から子会社のMGファーマの代表取締役社長、その他Rohto-Mentholatumグループ海外子会社の会長も兼任する。2020年に亀田製菓株式会社代表取締役副社長に就任、グループ会社の会長と役員を兼任し（尾西食品、マイセン、マイセンファインフード、Daawat Kameda（インド）、Mary's Gone Crackers（米国））、国内・海外での食品事業の推進に貢献。2022年に亀田製菓株式会社代表取締役会長CEOに就任。

様々な国々で数多くの賞を受賞、これまでに200以上の論文・3冊の本を執筆し、特許権を135以上保有。また個人としても世界的な学術貢献が高く評価されている。

## 日時

令和7年1月20日(月)  
16:00~17:30

(セミナー終了後、17:45~交流懇談会を開催)

## 会場

美味求真の宿 天童ホテル

(天童市鎌田本町2-1-3)

## 定員

100名(先着順)

【申込締切 12月26日(木)】

※定員になり次第、締め切ります。

## 申込方法

①または②でお申込みください。

①二次元コードを読み取り、お申込みください。

②参加申込書にご記入の上、各所属団体または  
天童商工会議所 (FAX.023-654-7481) までお申込みください。

## セミナー

【会員の方は】 無料

【会員以外の方は】 2,000円

## 交流懇談会

【会員の方は】 7,000円

【会員以外の方は】 11,000円

※会員は主催、共催、後援団体へ属している方のことです。  
※会費は後日請求書をお送り致します。  
※1月15日(水)以降のキャンセルは会費をいただきますので  
あらかじめご了承ください。

主催/天童商工会議所工業部会  
(TEL.023-654-3511)

共催/山形商工会議所工業部会、山形県工業会村山支部  
後援/上山市商工会、山辺町商工会、中山町商工会、  
天童市雇用対策協議会



◀二次元コード

## 参加申込書

事業所名	TEL	FAX	参加者氏名	役職名	交流懇談会 (○をつけてください)
					出席・欠席
					出席・欠席
					出席・欠席

参考とさせていただきます  
貴社が会員となっている  
団体に☑をつけてください

天童商工会議所  山形商工会議所  山形県工業会村山支部  
 上山市商工会  山辺町商工会  中山町商工会  天童市雇用対策協議会