

1 第25回西日本食品産業創造展

日時：平成27年5月20日～22日（金）

場所：マリンメッセ福岡

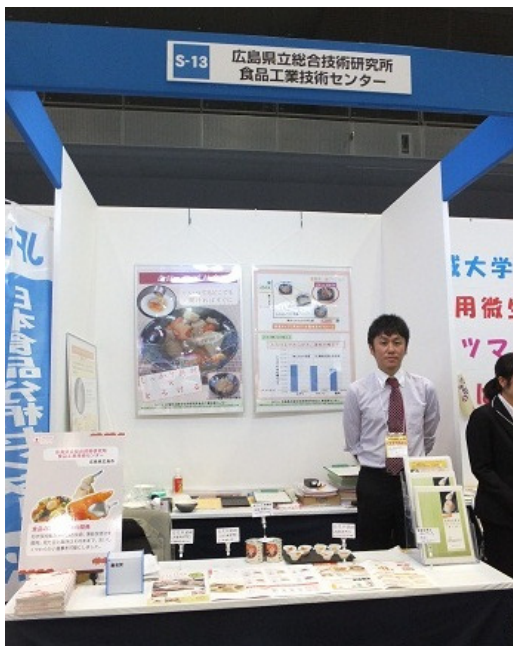
来場者：21,168名（前年 22,008名）

- この展示会には、食品加工機械、厨房機器などの企業、さらにアジア各国から多くの企業、団体が出展し、併催される多数のセミナーを通じ、新たな提案が行われます。
- 広島発の「凍結含浸」について、九州地区の食品産業関連企業や流通関係業者を中心に凍結含浸商品を紹介し、認知度を高める情報提供の機会と位置付けて、一昨年、昨年に引き続いて、ワークショップ活動として3回目の出展となりました。



【活動内容】

- ・ 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの出展ブースにて、現在、同センターが企業と共同開発中の缶詰型の凍結含浸食品の試食提案とともに、凍結含浸法ガイドブックや凍結含浸食品に係る各企業の商品チラシ等を展示配布し、凍結含浸についての説明を行いました。



ブース全景



各社の商品チラシ・カタログ等を展示配布



缶詰サンプル展示・試食

（有限会社クリスターコーポレーション提供）

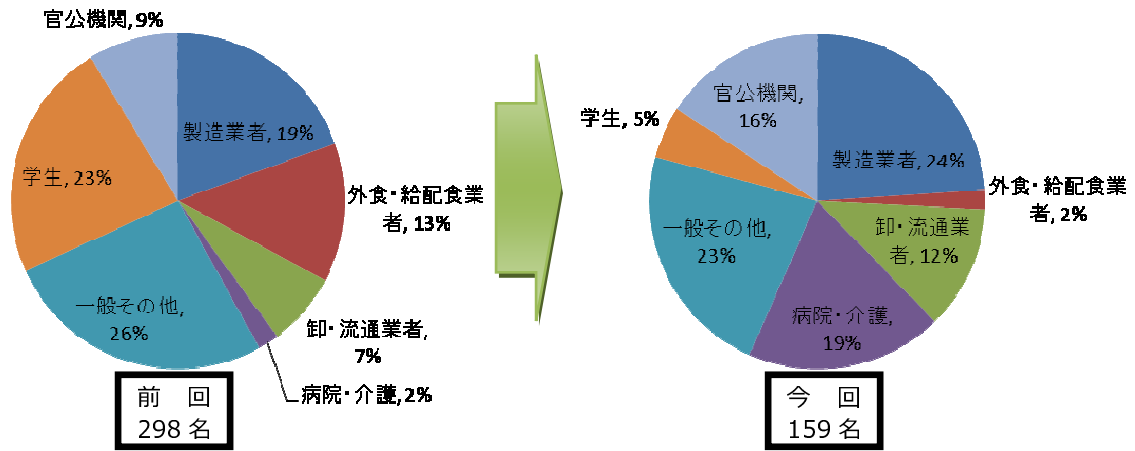


併催セミナー講演の様子

- ・ 展示会最終日（22日）の事前予約制の併催セミナー（無料）では、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの梶原副主任研究員から「凍結含浸法の普及とバリアフリー型食品の開発」と題して講演を行いました。

【結果】

- 展示ブースには、九州はじめ、西日本地域の食品加工メーカー、給配食業者、卸・流通業者を中心に3日間で159名（前年298名、前々年250名）が立ち寄られました。
- 前年に比べて、病院・介護施設関係の来訪者が特に増えましたが、主に学生や外食・給配食業者に分類される来訪者が大きく減ったため、ブース来訪者総数としても大きく減りました。



ブース来訪者の属性割合が変化

- 試食された方のうち47名がアンケートに御協力くださいました。記述された凍結含浸食品試食の感想について、キーワード（KW）を「観点」と「評価」で分析したところ、下表のとおり、観点KWとしては「やわらか・食感」が圧倒的に多く出現し、評価KWとしては「おいしい」が最多でした。
- 個々人の感想を観点KWと評価KWとの組合せでまとめると、表の内訳のようになりました。「形・見た目」を「すばらしい」と感じ、「やわらかさ」に「びっくり」されたことがうかがえました。

凍結含浸食品を試食した感想

試食アンケート 感想キーワード (KW)		観点KW						
		食感	外観	味	素材	その他	<無し>	
		やわらか・食感	形・見た目	風味・味				
	総出現数	27	13	10	5	2	-	
評価KW	おいしい	11	4	2	2	1	0	4
	すごい・すばらしい・よい等	9	4	7	3	1	0	2
	びっくり	7	6	2	0	0	0	1
	その他	2	0	0	0	0	2	0
	<無し>	-	13	2	5	3	0	4

※ 複数の観点キーワードを合わせて、1つの評価キーワードで記載表現される場合がある（例、やわらかく見た目があっておいしい）ため、評価キーワードの総出現数と観点キーワードに対する出現内訳の合計は一致しない。

- 今回凍結含浸について「初めて知った」方、「聞いたことがある程度」の方が9割以上でしたが、試食によって凍結含浸食品を実感として理解いただけました。
- 西日本食品産業創造展での情報発信を3年連続で行ってきましたが、引き続き、凍結含浸法や凍結含浸食品の認知度向上につながるよう取り組んでいくことが必要と思われます。

Q. 凍結含浸をご存知ですか？

