

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ㊦

H28.2.3 ワークショップ事務局

1 メディケアフーズ展 2016 について

日時：平成 28 年 1 月 26 日（火）、27 日（水）

場所：東京ビッグサイト西 2 ホール

- メディケアフーズ展は全国規模の医療・介護食専門展示会で、今回 8 回目の開催でした。来場者数は 14,081 名（展示会主催者調べ、前年 13,554 名）とのことでした。
- 当ワークショップでは、広島発の「凍結含浸」の認知向上と市場形成に向け、ブース出展するとともに公開セミナー（無料）を開催しました。



2 出展ブースの様子

- 当ワークショップブースでは、最新の情報をまとめた凍結含浸法ガイドブック（第 3 版）を配布し、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの現役研究員が、来訪者のかたがたのさまざまな疑問、ご相談に応じました。2 日間で 1,100 名を超える来訪がありました。



配布したガイドブック(第 3 版)

当ブースの全景

来訪者のさまざまな疑問に現役の研究員がご相談にのりました。

3 関連企業の出展状況

- 今回、凍結含浸関連で出展された企業等は、岩谷産業株式会社、有限会社クリスターコーポレーション、日本水産株式会社、ひろしま産業振興機構、株式会社古川製作所、株式会社北洋本多フーズ、マルハニチロ株式会社、三島食品株式会社、有限会社宮崎商会、メディカルフードサービス株式会社（50 音順）の 10 社・団体となりました。
- 凍結含浸食品等のメーカーは、自社の凍結含浸食品を試食提供されていました。また、真空包装装置メーカーでは凍結含浸調理の実演など積極的な PR が行われ、機器装置を提案されていました。当ワークショップでは、これら関連企業等との協力により、凍結含浸法の技術的なところから実際の商品、設備・装置面も含めた導入相談まで、ワンストップの情報発信の機会とすることができました。



当ワークショップブース周辺は凍結含浸関連企業のブース※が集まっており、多くの来訪者でにぎわいました。

(※ 宮崎商会、メディカルフードサービス、北洋本多フーズ、日本水産、クリスターコーポレーション、ひろしま産業振興機構、古川製作所)



各社からさまざまな形態の凍結含浸食品が提案されており、冷凍食品のほか常温流通可能な缶詰商品も発売間近のようです。



各社の得意な食材、流通形態などの特徴が活かされながら、用途に応じた商品選択の幅が広がっていくと期待されます。

4 公開セミナー（26日 15:30～16:30、特設セミナーE会場、無料）



講演の様子

【演題】ここまで来ている！広島発“凍結含浸法”

【講師】広島県立総合技術研究所

食品工業技術センター 柴田副主任研究員

- 70名の定員を越える96名の聴講がありました。聴講者アンケートの結果、凍結含浸法の認知度は94%（前年も94%）と非常に高かったことから、業界では凍結含浸法への認知が定着したものとわれます。

5 総括

- 当ワークショップがメディケアフーズ展に参加するのは4年連続となりました。初参加したとき（平成25年2月）は、介護食品において「やわらか」と「見た目」がトレンドになってきたところでしたが、今やトレンドから“当たり前”になりつつあるようです。
- 今回、来訪者からは、凍結含浸関連商品のラインナップが広がり、使い方によって商品選択ができるようになってきたことを歓迎する声が聞かれました。当ワークショップとしても、引き続き最新の凍結含浸食品の情報収集発信に努めたいと考えています。

6 今後の活動予定（出展、セミナー等）※ 現時点調整中を含む

H28年5月

西日本食品産業創造展'16（福岡県）