

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 IV

H25.3.12 ワークショップ事務局

1 メディケアフーズ展 2013 出展について

日時：平成 25 年 2 月 19 日（水）、20 日（木）

場所：東京ビッグサイト西 4 ホール

- 広島発の「凍結含浸」について、全国的な認知度向上を図り、市場形成を加速させる上で効果的な PR 機会のひとつであると考え、全国規模の医療・介護食専門展示会「メディケアフーズ展 2013」に当ワークショップとして出展しました。

（※ 経緯詳細は、別紙広島県立総合技術研究所プレスリリースを参照）



- 多様化する高齢者食・介護食市場のニーズに応える商品やサービスが多数展示・提案され、介護食市場のトレンドがよく分かる展示会であり、今回の来場者数は 11,978 名（展示会主催者調べ、前年比 110%）とのことでした。

- 展示会主催者側も「凍結含浸」に注目されており、当ワークショップ及び関連企業のブースの配置、特別セミナー及び企業セミナーの実施について、重点的に取組んでいただけました。

2 出展状況

(1) ブース展示（小間番号 E-17）

ブース内に各企業のポスター及び商品、ならびに広島県の取組み紹介資料を展示し、ブース前面で、各企業の商品の試食を交代で実施しました。



【ブース全景】

- 展示のほか試食コーナーも設置



【来場風景】

- 来場者からは熱心な質問も

【ワークショップ紹介展示】

- ワークショップ活動の紹介及び技術説明資料や商品パンフレット等を展示



【 出展企業（50音順，展示・試食内容） 】

○ 食材等を製造提供する3社が，それぞれ約 1,000 食（計 3,000 食相当）分の試食提供

株式会社アオイコーポレーション

（本社：高知市 カツ煮，米飯の試食）



有限会社クリスターコーポレーション

（本社：福山市 凍結含浸用調味料の展示）



株式会社北洋本多フーズ

（本社：尾道市 鶏唐揚げ，鰯の煮付け，野菜（インゲン，コマツナ，ニラ，シソ，ブロッコリー）の試食）



メディカルフードサービス株式会社

（本社：横浜市 冷凍弁当の展示，野菜（ニラ，グリビアス，ブロッコリー）素材品の試食）



(2) 関連出展企業 (50 音順, 展示・試食内容)

日本水産株式会社 (本社: 東京都): **笑み満菜各種** (小間番号 E-19)

株式会社古川製作所 (本社: 三原市): **真空包装機** (小間番号 E-15)

三島食品株式会社 (本社: 広島市): **りらく各種** (小間番号 B-4)



【日本水産ブース】



【古川製作所ブース】

(3) セミナー

ア 特別セミナー (有料: 2,000 円, 19 日 12:25~13:15, 講演者: 坂本宏司)

演題: 「バリアフリー食“凍結含浸”介護食の特徴及び真空調理との融合」



○ メディケアフーズ展主催の特別セミナーとして、凍結含浸技術の中心的な発明者である広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの坂本宏司氏が講演しました。

○ 定員 150 名は事前申込みで満員, キャンセル待ちの方や, セミナー会場外で立ち止まって聴講している方もありました。

イ 企業セミナー (無料, 計 4 回開催, 発表者: ワークショップ事務局及び各企業担当者)

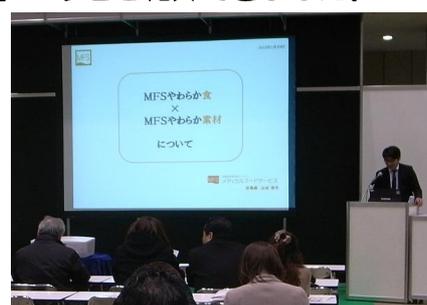
○ 当ワークショップとして計 4 回のセミナーを行いました。ワークショップを紹介した後、各回 1~2 社ずつ, 計 5 社が自社の凍結含浸商品等についてプレゼンしました。毎回約 40 名程度の参加があり, 関心を持たれている方に「凍結含浸」の今をご紹介します。



各回前半 ワークショップ事務局



第 1 回 日本水産株式会社



第 2 回 イカフードサービス株式会社



第 3 回 株式会社北洋本多フーズ



第 4 回 有限会社りらくコーポレーション 及び 株式会社りらくコーポレーション

4 結果

- 2日間とも当ワークショップのブース内が常時満員になるほどの来場者がありました。特に、特別セミナーや企業セミナーの後は、当ワークショップの出展ブースにてプレゼン企業の商品試食を集中的に行い、通路にはみだすほどの人だかりができました。
- 展示会初日の様子が2月20日朝のNHK「おはよう日本」内で放送された際、関連企業ブースの映像とともに「広島県の食品工業技術センターが開発した食品を軟らかくする技術」と紹介されたのを見て来場された方もありました。
- ブース内出展の3社が、それぞれ約1,000食分用意した（計3,000食相当）試食は、2日間でもほぼ完売状態でした。関連出展企業ブースでも1,500食程度提供され、当ブース分と合わせて計4,500食相当の大規模な凍結含浸食品の試食が実現しました。
- 試食した方々からは、概ね好評なコメントをいただきました。なお、ブース内出展の企業からは、今回の出展をきっかけに、新たな商談や販路開拓が進行中との声も寄せられています。
- 農林水産省や各自治体の東京事務所などの行政機関や公設試験研究機関からの視察者も多く見られました。

5 総括

- 展示会主催者からは、高齢者食及び介護食の市場は着実に伸びており、この数年で格段に商品が増え、今回の展示会も非常に盛況だったとコメントがありました。また、来場関係者からは、今回の展示会を見て「やわらか」「見た目」がトレンドになっているとの指摘もありました。他ブースでは、成形食やささまざまな製法でやわらかく仕上げた食品が多く提案されており、急激に「やわらか食」市場が活性化していることが実感されました。
- こうした中で、当ブース来場者は想定以上に多く、かつ熱心で大盛況となりました。当ブース来場者のうち、施設等の介護食提供利用者、食品流通業者の方を中心に、7割程度の方が「凍結含浸」という言葉を知っていました。
- 今回の出展では、実際に商品となっているモノを試食していただけたことで、「実際にモノを取り入れ、利用すること」を検討できるようになり、食のバリアフリーへの関心の高い層に対して、「凍結含浸」が実感をもって認知されたと考えています。
- また、所期のねらいのとおり、会期中のNHKをはじめ、各種マスコミからの関心も受けることができ、効果的な情報発信とマッチングの機会となりました。

[参考]

NHK online NEWS web (H25.2.19 掲載)

「高齢者向けの食品の展示会」 (H25.2.20「おはよう日本」で放送)

NHK 生活情報ブログ (H25.3.8 掲載) <http://www.nhk.or.jp/seikatsu-blog/300/148511.html>

「食べやすさ」に「見た目」も～最新の“介護食”～

日経産業新聞 (H25.3.6 掲載)

異業種参入 戦略と勝機 介護食「日本水産 酵素で本物素材軟らかく」

日本農業新聞 (H25.3.12 掲載)

介護・医療食 見せて食欲 「硬い食材姿そのまま」「ゼリーに野菜浮かべ」

6 今後のイベント出展・セミナー等（現時点調整中を含む）

H25年5月

第23回西日本食品産業創造展'13（福岡市）

凍結含浸セミナー（東京都）

東京都立食品センター講演会（東京都）

H25年6月

広島県社会福祉協議会研修会（広島市）

第8回食育推進全国大会（広島市）