

# 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ⑭

H26.3.12 ワークショップ事務局

## 1 メディケアフーズ展 2014 出展について

日時：平成 26 年 2 月 19 日（水）、20 日（木）

場所：東京ビッグサイト西 4 ホール

- 全国規模の医療・介護食専門展示会「メディケアフーズ展 2014」は、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す。展示会の直前には大雪もありましたが、今回の来場者数は 12,518 名（展示会主催者調べ、前年比 104.5%）とのことでした。
- 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、昨年に引き続き、当ワークショップでは、小間出展するとともに、公開セミナーを実施しました。
- なお、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を並べて配置し、公開セミナーの実施について、重点的に取り組んでいただけました。



「凍結含浸」関連企業の出展ブースが連なる通路は来場者で大混雑



公開セミナーでは会場外にまで大勢の立ち見

## 2 出展状況

### (1) ブース展示（小間番号 E-16）

凍結含浸食品等を展開する各企業（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、メディカルフードサービス株式会社）と共同小間出展しました。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、ブース前面では、共同出展各社が商品の試食を実施しました。



【ブース全景と来場風景】 商品提案と試食を積極的に展開、多くの来場者から熱心な質問や商談





メディカルフードサービス展示  
 ・「バナナでつぶせる」など  
 わかりやすい説明動画



岩谷産業展示  
 ・冷凍ショーケースに展示された素材サンプル  
 盛付けて見た目バッチリ、試食でやわらかさ実感



クリスターコーポレーション展示  
 ・専用調味料「TORON」と  
 真空包装機での凍結含浸調理

## (2) 凍結含浸商品関連企業の出展

各社からそれぞれ特徴ある凍結含浸食品を提案され、来場者に積極的にPRされました。



株式会社アオイコーポレーション：そふ菜（小間番号 E-19）  
 ・個食タイプの冷凍食品として提案、パッケージもおいしそう



株式会社北洋本多フーズ：やわらか惣菜（小間番号 E-18）  
 ・緑色鮮やか、彩り豊かに多様な食材を提案



日本水産株式会社：笑み満菜（参考商品）（小間番号 E-15）  
 ・カニカマや卵焼き、ウインナーなどをやわらかく提案



有限会社宮崎商会：肉加工品等（小間番号 E-17）  
 ・いままでなかったゴロっとやわらかい肉、ハムなどを提案

### (3) その他関連出展

三島食品株式会社（小間番号 C-22）は、レトルト食品「りらく」シリーズの一部商品で凍結含浸技術を使われています。株式会社古川製作所（小間番号 E-20）は真空含浸機・包装機を紹介されていました。

また、（公財）ひろしま産業振興機構（小間番号 D-16）では、凍結含浸法のガイドブックを配布しながら、今後の技術応用にに向けた市場調査をされていました。



凍結含浸法ガイドブック



凍結含浸技術の応用に対するニーズ調査

### (4) 公開セミナー（19日 11：30～12：20、特設セミナー会場 E、無料）

演題：食のバリアフリーを実現する～「広島発！凍結含浸法」の最前線



- メディケアフーズ展主催の公開セミナーとして、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの梶原研究員が講演しました。
- 椅子席定員 70 名は満員となり、セミナー会場外も立ち止まって聴講する方であふれました。
- 聴講者へのアンケート結果では、凍結含浸法について、「初めて知った」方は 2 割弱で、これまでに「情報収集した」「よく知っている」と回答した方は 5 割強でした。凍結含浸法に対する業界内認知が進んできた分、最新情報への関心も高いようです。

## 4 総括

- 今回の展示会では、前回よりも出展企業が増えており、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。「高齢社会を意識した」食品、「やわらか食」市場がますます活気づいている証と思われる。
- こうした中、2日間とも当ワークショップのブースはじめ、関連企業のブースには非常に多くの来場者がありました。「凍結含浸」関連企業がブースを連ねた様は、「凍結含浸ストリート」のようで、「凍結含浸食品（見た目そのままでもやわらかい）」の広がりが感じられました。
- 当ワークショップと共同出展の 2 社が用意した試食は、2 日間でほぼ完売状態でした。また、関連出展企業ブースでもそれぞれ 1,000～1,500 食程度提供されており、当ブース分と合わせると全体では 8,000 食相当以上という大規模な凍結含浸食品の試食が提供されました。
- 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。また、昨年よりも全体的に「食材・メニューのバリエーションが増えている」「おいしさや品質が向上している」ことに驚かれる方も多くありました。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。

## 5 今後のイベント出展・セミナー等（現時点調整中を含む）

H26 年 3 月

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ 座談会（第 2 回）（広島市）

H26 年 5 月

第 23 回西日本食品産業創造展'13（福岡市）