

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ⑩

H26.6.2 ワークショップ事務局

1 第24回西日本食品産業創造展

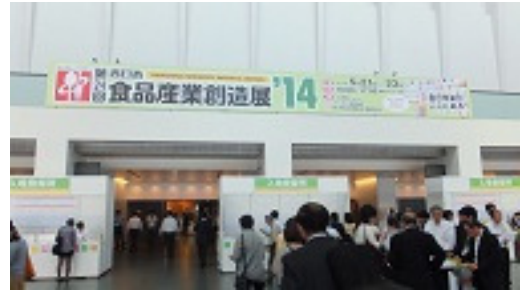
日 時：平成 26 年 5 月 21 日～23 日（金）

場 所：マリンメッセ福岡

来場者：22,008 名（前年 21,463 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、団体が出展しており、西日本最大級の規模で、食に関する各分野の最新技術が一堂に展示され、また併催される多数のセミナーを通じ、新たな提案が行われています。

○ 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、昨年に引き続き、ワークショップとして出展しました。



【活動内容】

- ・ 当ワークショップとして、出展ブースにて各企業の商品チラシ・カタログ等を展示配布し、凍結含浸についての説明を行いました。
- ・ また、展示会中日（22 日）の事前予約制の併催セミナー（無料）では、広島国際大学教授の坂本宏司氏（前 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター次長）が「凍結含浸法を利用した機能性食品の製造技術」と題して講演されました。



当ブースでの説明風景



協力各社の商品チラシ・カタログ等を展示配布



軟化肉商品サンプル展示（有限会社宮崎商会提供）

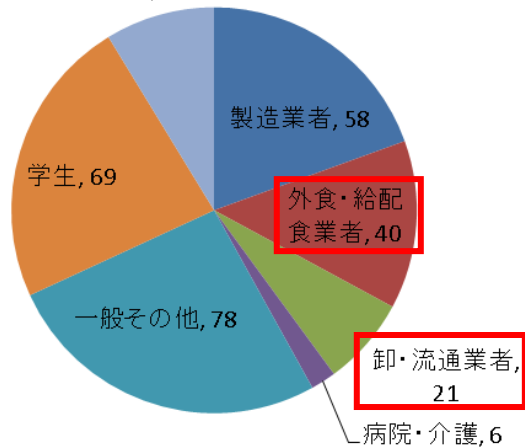
・ 豚ロースと鶏むね（ダイスカット）

【結 果】

- ・ 当ワークショップの展示ブースには、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 298 名（前年 250 名）が立ち寄られました。
- ・ 最終日（23 日）はビジネス以外に授業プログラムや就職活動に向けた企業研究等の一環として、展示会場には栄養調理関係の専門学校生や大学生も多く来られました。

ブース来場者（298名）属性

官公機関, 26



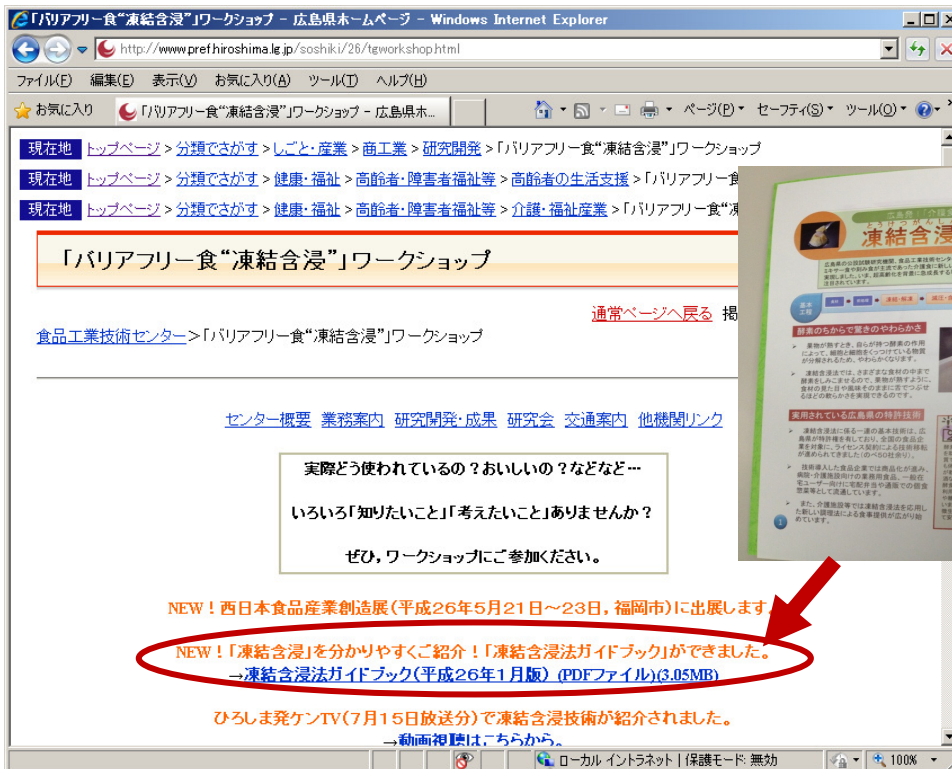
- ・昨年度出展の時と比べ、自発的・積極的にチラシ・カタログを持ち帰られる方が多く、特に目立って、外食（給配食を含む）業者、卸・流通業者の方が興味を持たれるようになったと感じられました。



ブースは盛況で、ビジネスとして商品に対する注目度の高まりを実感

2 お知らせ

展示会等で大好評の説明紹介資料「凍結含浸法ガイドブック（平成26年1月版）」のPDFが、[「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップのホームページ](http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/tgworkshop.html)からダウンロードできます。



皆様のご理解の一助に、お知り合い等へのご紹介の際に、ぜひご活用ください。
(ただし、本ガイドブックの内容の全部または一部の営利・商用目的での無断複製・転載はお断りしています。)

3 今後の活動予定（出展、セミナー等）※ 現時点調整中を含む

H26年6月

ネスレ嚙下国際ワークショップ（静岡県）

福山市保健所講演（広島県福山市）

H26年7月

広島国際大学記念講演会（広島県呉市）

H27年1月

メディケアフーズ展2015（東京都）