

1 メディケアフーズ展 2015 公開セミナー

日時：平成27年1月29日（木）10:30～11:30
 場所：東京ビッグサイト西1ホール セミナーD会場

- メディケアフーズ展は全国規模の医療・介護食専門展示会として定着しています。今回は前年までよりも1カ月早く、会場も広がって開催されました。
- 広島発の「凍結含浸」の認知向上と市場形成に向け、当ワークショップ活動として、次の演題で公開セミナー（無料）を行いました。



【演題】もっと知りたい 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 杉岡副主任研究員



講演の様子

【結果】

- 90名の定員を大きく越えて、145名の聴講がありました。聴講者アンケートの結果、凍結含浸法のことを知らなかった方は6%でした。昨年のアンケートと比較すると、認知度が大きく向上していることが分かります。（右グラフ）
- また、単に「凍結含浸」の名前を知っている程度ではなく、情報収集や取組をするなど具体的に理解を深められている方が増えていることがうかがえます。
- 凍結含浸食品が販売されていること、凍結含浸調理が可能なこと、それぞれ昨年よりも認知が進んでおり、展示会場で出展されていた関係各企業のブースには、セミナー後多くの来訪者がありました。

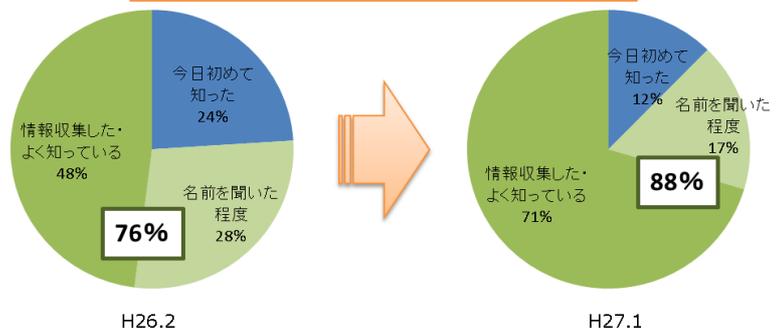
【展示会場の様子】

- 今回は当ワークショップとしてブース出展はしませんでした。凍結含浸食品等を製造販売されているメーカーが多く出展して試食を提供され、厨房機器・真空包装装置メーカーでも凍結

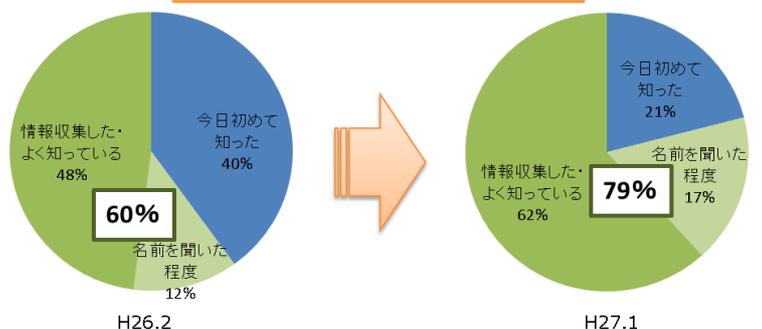
凍結含浸法について



凍結含浸食品が販売されていることについて



凍結含浸調理が可能なことについて



含浸法に関連した PR が行われるなど、凍結含浸食品や凍結含浸食サービスが市場で存在感を年々増していることが感じられました。



凍結含浸食品等を展開する企業ブースと展示サンプルの様子



凍結含浸法の基本的な説明や商品化目前「缶詰タイプ」凍結含浸食品の提案と紹介



厨房機器・真空包装装置メーカーのブースでは凍結含浸大量調理のデモ実演や凍結含浸法対応の PR

2 お知らせ

昨年から大好評の説明紹介資料「凍結含浸法ガイドブック」が内容も追加されて第2版になりました。現行版同様に、PDF ファイルを[「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](#)から無料ダウンロードできるように準備中です。



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

H27年2月5日

地域資源高付加価値化研究会(北海道帯広市)

H27年2月10日

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ 研修会(広島市)

H27年5月

西日本食品産業創造展'15(福岡県)