

## 1 第26回西日本食品産業創造展出展

日時：平成28年5月18日（水）～20日（金）

場所：マリンメッセ福岡

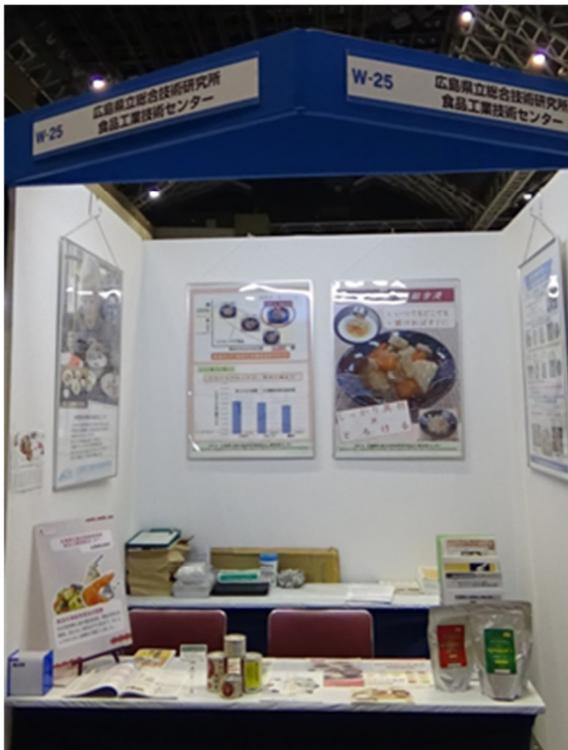
来場者：20,239名（前年21,168名）

- 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、併催される多数のセミナーを通じ、新たな提案が行われます。
- 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食品を紹介し、認知度を高める情報提供の機会と位置付けて、平成25年度から連続してワークショップ活動として4回目の出展となりました。



### 【活動内容】

- 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの出展ブースにて、現在、同センターが企業と共同開発中の缶詰型の凍結含浸食品の試食提案とともに、凍結含浸法ガイドブックを配布したり、凍結含浸食品に係る各企業の商品チラシ等を展示し、凍結含浸についての説明を行いました。



ブース全景



各社の商品チラシ・カタログ等を展示配布



缶詰サンプルの試食をしていただきました

- ・ 展示会初日（18日）の事前予約制の併催セミナー（無料）では、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの重田主任研究員から「凍結含浸法～高齢者・介護者向け食品分野での新たな展望について～」と題して講演を行いました。
- ・ 食品製造業者や病院・介護施設関係者を中心に42名の方が聴講されました。



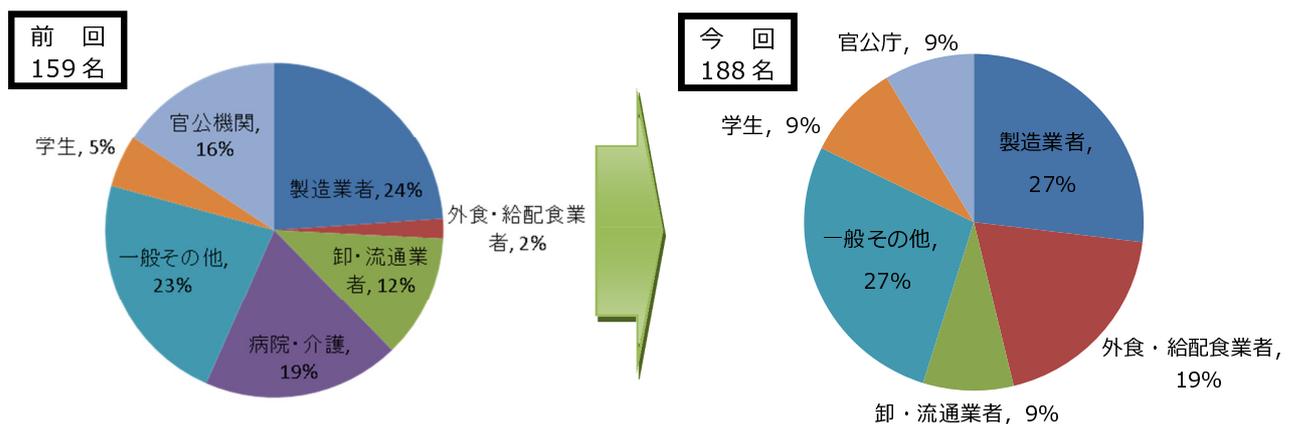
講演する重田主任研究員



満員のセミナー会場

## 【結果】

- ・ 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188名（前年159名、前々年298名）が立ち寄られました。
- ・ 前年に比べて、外食・給配食業者の来訪者が増えたため、前回と比べてブース来訪者総数は増加しました。
- ・ 試食をされた方のうち15名がアンケートにご協力くださいました。凍結含浸を初めて知った方が半数でしたが、全員が食品の形状に満足されていました。また、7割の方が常温で保存ができる凍結含浸食品を購入したいと回答されました。
- ・ 西日本食品産業創造展での情報発信を4年連続で行ってきましたが、一般の方の凍結含浸法や凍結含浸食品への認知度が向上するよう、引き続き取り組んでいく必要があると感じました。



※今回は病院・介護施設関係者はカウントしていない。

## 2 今後の活動予定（出展、後援等） ※現時点調整中を含む

H28年8月

凍結含浸調理法基礎セミナー（後援、大阪市）

H28年11月

凍結含浸法セミナー（後援、東京都昭島市）

H29年1月

メディケアフーズ展2017（出展、セミナー、東京都）