



地域のおいしい物を集めた「地域食材展示商談会2017」が2

月15日、東京都内で開催された。北は宮城県、南は鹿児島県まで17県33社が出展し、こだわりの地域食材や自
……
高水準の商品が並ぶ会場。バイヤーの目も真剣だ

地域食材展示商談会

自慢の商品アピール

慢の商品を試食・試飲でアピールした。500人を超える食品専門バイヤーが来場し活発な商談が行われた。同商談会は地域の食材の認知度向上と、首都圏への販路拡大を目的に農林水産省の6次産業化サポート事業の一環として昨年初開催され、今年第2回を迎

えた。主催・企画運営をリッキービジネスソリューションが行った。同社の澁谷耕一社長は「昨年の事前登録バイヤー300人に対

し今年500人を超えている。バイヤーさまの期待感が伝わってくる数字だ。出展者の皆さまも精いっぱいPRし成果につなげていただきたい」と呼び掛けた。会場には雪室熟成、水温冷蔵、コンテスト受賞、日本唯一の開発技術、オリンピック需

要、高品質、希少品種、添加物不使用、本物志向、伝統食品といったキーワードの商品が並んだ。
宮下製氷冷蔵は低温殺菌のかき氷用シロップ「生シロップ信州産もも 業務用1kg」をイチオシ。食の工房ネットワークは「雪むろ酒粕漬け セロリ」で、食感の良さともろやかな味をアピールした。
三清屋は自然飼育の放牧にこだわったJAオーガニック黒豚「薩摩黒豚」の独特の味わいを紹介した。IMTエンジニアリングは日本唯一の屋内型エビ生産システム「ISPS」で繁殖した殻付きの「冷凍活々妙高ゆきエビ」の食味の良さ

を塩焼きで提供した。雄勝湾でカキを生産する海遊の伊藤浩光社長は「ノロウイルスの発生でカキのイメージが低下している。ここを踏ん張って、消費者の皆さんが安心して食べていただけるカキを生産していく」と決意を語った。また、オリンピック需要について、有機農

産物生産量日本一を誇る熊本県山都町の生産者とネットワークを持つ「土のめぐみ」の土田賢一社長は「大手流通や関西の百貨店をはじめ商談が殺到しているが、生産量は一気に増やせない。信頼関係を構築できる取引先との出会いを大切にしたい」と話した。
(山田由紀子)