

# 高知県 食品産業 情報

2013年  
No.79

## コンテンツ

- ◎第9回 もてなしの心 ふるさとの味まつり
- ◎高知県食品産業協議会 食品表示アドバイス事業について
- ◎スーパーマーケットトレードショー報告
- ◎マルイまるごと高知祭報告
- ◎高知県食品産業協議会会員いちおし商品紹介
- ◎ホームページ「土佐食彩物語」紹介

編集発行：高知県食品産業協議会

## 第9回 もてなしの心 ふるさとの味まつり

テーマ：観光客が選んだ「土佐の食」

○場所/高知プリンスホテル ○開催日/平成25年3月11日(金)



**第一部** 「観光客に対する食のおもてなし」日本航空高知支店長 五十嵐武氏／「高知ファイティングドッグス球団の食の取り組み」代表取締役社長 武政重和氏

**第二部** 地産地消交流パーティ／大抽選会：日本航空で行く高知－東京宿泊券付往復航空券ほか、景品多数



「おいしいふるさとの味で交流を深めよう」の合言葉のもと、当協議会も共催している「第9回もてなしの心 ふるさとの味まつり」がにぎやかに開催されました。会員企業の皆様はもちろん、女性や家族連れなど一般の方にもたくさんご来場いただき、昨年を超える150名が集まりました。

今年のテーマは、「観光客が選んだ「土佐の食」」。リクルート「じゃらん」の企画、都道府県魅力度ランキング「地元ならではのおいしい食べ物が多かった」部門で、高知県が2年連続第一位を獲得したことに因んで企画されました。

会場には、観光客の皆様が「高知で食べて美味しかったもの」として選んだ食材を、和洋中にアレンジしたお料理がずらり。日本航空高知支店長の五十嵐武氏による「観光客に対する食のおもてなし」と題したご講演に続いて、地産地消パーティが開幕。慣れ親しんだ自慢の郷土の味のほか、地元の方々でも知らない食材や調理法にも触れ、改めて「高知の魅力の食」を実感した一夜となりました。

もてなしの心は、地域を知り、お客様を知ること。

# 「観光客に対する食のおもてなし」

## 日本航空高知支店長 五十嵐 武氏

高知へ来て2年10ヶ月。すっかり高知の食の虜です。ですので、高知県の方にもっと「食」をPRしてもらいたいと日ごろから思っています。

さて今回のテーマの「おもてなし」。本当に観光客の心に響くおもてなしは、大変奥が深く難しいです。

皆さんが、北海道に行かれた時は「食」を期待されると思います。その時に、鰹が出たらがっかりでしょう。「食」は主催者が何を食べてもらいたいではなく、どこから来たお客様が何を食べたいかを理解して提供することが大切。そのためには、地元や観光地を客観的に見るのが求められます。

高知の方は「ここには何も無い」と言われます。「水がきれいで、おいしい物がたくさん…」と言っても「そのどこが良いの?」と言われます。高知の良い点も悪い点も理解しないと県外や海外に売り込めません。

また高知の方は商品を高く売れません。しかし高値にすることでブランド力を高める場合もあります。例えば宮崎県では日向夏を200～250円で販売しています。ところが高知県では小夏を5つ398円で販売しています。

私も、羽田空港ラウンジで土佐茶を提供するなど、高知の魅力をPRしファン作りに努めています。国際線では「土佐御膳」を提供したこともあります。これが大変好評で一年半後に再企画となりました。当社では短期間に同じ地方の食を出すことは大変珍しいことです。

高知は、鰹だけでなく、伊勢海老や四万十うなぎも安くおいしいですね。実は、北海道人は伊勢海老やうなぎを、ほとんど食べることがありません。

高知人にとっては当たり前と思うところにもチャンスがたくさん転がっています。自分たちの良さを知り、自信をもって観光客を引き込みましょう。私も勉強しながら、航空会社の立場を利用して高知を売り込みたいと思います。



### 土佐の食

きびなご井

きんめ井

フルーツマトの Pasta

ニラ入り塩やきそば

ゴリの玉子とじ

鰹の塩たたき

しゃも鍋

鯨すき焼き

土佐珍味5種

組込

田舎寿し

米プリン

いたどりの炒め煮

土佐はちきん地鶏の塩焼き

青海苔ときびなごの天麩羅

高知ファイティングドッグスは、選手が米や芋、しょうがなどを栽培して販売しています。

### ビュッフェ

姿造り

寿司

鹿肉の赤ワイン煮

シャモのポトフ

土佐和牛のローストビーフ

長太郎のグラタン

茄子とはちきん地鶏のチリソース和え

軽く炙った清水鯖の昆布め

高知県産野菜のサラダメランジェ

米豚のカツレツ フレッシュマトソース

鯨の串焼き

はちきん地鶏胸肉と豆腐のハンバーグ

うつぼとトマトのサラダ 生姜ドレッシング

オードブル5種盛り

ふきのとうとアンチョビの Pasta

じゃこと大葉の Pasta

グレの香草焼き 柚子胡椒ソース

フルーツ&デザート



一緒に高知県を盛り上げましょう！

こんな料理があるとは知りませんでした。

毎年新しい味に出合っています。



原因

A cartoon illustration of a woman with short brown hair, smiling broadly. She is wearing a blue collared shirt. Her right hand is raised, with her index finger pointing upwards. The background is white.

そこで、当協議会では、県から委託を受けて県内の食品関連事業者を対象に、食品表示に関する相談への助言を行っています。

## これまでにあったアドバイス事例

- 特色ある原材料を使用していることを強調して記載する場合は、使用割合を記載します。
- 原材料名は一般名称で書く事が基本です。(一部例外あり)ぶしゅかんの一般名称は餅柚。記載方法は「餅柚」などになります。
- プラマークのサイズは決まっています。(高さ6mm以上)
- 一括表示の文字のサイズはJIS規格8ポイント活字以上です。
- 「減塩」の表示には、根拠が必要です。
  - ①製品に含まれるナトリウム含有量が100gあたり120mg以下の場合。
  - ②製品に含まれるナトリウム含有量が、比較対象となる食品よりも100gあたり120mg以上少ない場合。また、「減塩」と記載する場合、栄養成分表示が必要です。(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)

- ・食品表示案ができたなら、パッケージが無駄にならないように、印刷前に相談することをおすすめします。
- ・ご相談に対する回答は、あくまでもアドバイスであり、表示に関する最終責任は事業者様にあります。

連絡先／ 高知県食品産業協議会 担当:嶋村 〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20(高知県地産地消・外商課内)  
TEL.088-855-5634 FAX.088-823-9262 E-mail: kaori shimamura@sunny.ocn.ne.jp

# スーパーマーケット・

## 2013年2月13日~15日(東京ビッグサイト)

### 入場者数／3日間合計:84,954人

スーパーマーケット・トレードショーは、スーパーマーケットを中心とする流通業界に最新情報を発信するプロ向け商談専門展として、2013年で47回目の開催を迎えました。今年は高知県から過去最多となる47の企業や団体が参加され、高知県のブースも通路を歩くことも困難なほど多数の来場者がありました。

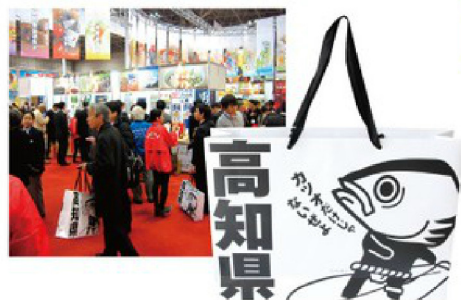
高知県ブースを訪れた方の職種はスーパーマーケット関係者4割、商社・卸関連が3割、食品メーカー等の方が約2割と、ビジネスに直結する方々の割合が非常に高く、各事業者も熱心に商談を行っていました。

あらかじめ案内を出していた方はもちろん、過去にフェアを行ったバイヤーの方々もブースを訪問し、各事業者と情報交換等を行ってくれました。今後のフェア等の話もいくつか出ています。

会場は食品以外にもスーパーマーケット用の展示棚、レジ等の区画が設けられていましたが、7~8割以上は食品ブースで占められており、新商品開発の参考にもなったと思います。



尾崎知事は、都道府県知事としては唯一開会式に出席しました。開会式では、皆川農林水産事務次官より高知県ブースのご紹介があり、尾崎知事とご一緒に高知県ブース訪れてくださいました。



### 目立つカバン

会場でパンフレットと一緒に配るバッグを大きく、目立つように工夫していました。目論見は見事に成功。会場内はもちろん、駅等でも多くの「カツオ人間」バックを見かけました。バックへの興味から高知県ブースを訪問される方も多く集客に大きく寄与しました。



### 高知県ブース

のぼりを上から垂らす形や、真ん中を大きく開けるレイアウト等、他県のブース設営関連事業者が見学にくるほど好評でした。

ブースの端になった事業者も、面している通路を広くとっていたため、一定の集客ができていました。

また、奥のブースを見やすくするために、大きな通りに面したブースの背面板を半分なくすなど細かい工夫も効果的でした。

# トレードショー報告

## スーパーマーケットで買いたい!フード30選



スーパーマーケット・トレードショーに出展している商品の中から、消費者目線で興味を引く商品30品を選出する企画。高知県のブースから今年は5商品選ばれました。(食産協会員からは森田鯉節株の「だし名人」と有松崎冷菓の「旬摘みいちごのアイス」が選出されました。)

※フード30選専用ブースが設けられており、事務局の係員や審査員による説明がなされていました。

フード30選に選ばれた

### 森田鯉節株式会社

#### 『だし名人』についてのインタビュー!

国産天然素材にこだわり、高知県産宗田節、かつお節、いわし煮干、さば節、昆布などをほどよくブレンドし、豊かな風味とコクと旨みをしっかりと感じるだしパック。手軽にプロの味を再現できます。

#### ■参加は初めてですか?

昨年に引き続き2回目の参加でした。

#### ■フード30選に選ばれて、どのようなお声があがりましたか?

新しい問屋さんから、お声がかかり、新規取引が数件始まりました。スーパーの問屋だけでなく、お茶屋さんなどからも引き合いがありました。また現在も見積もり依頼があり、かなりの反響に嬉しく思っています。

#### ■審査員や、バイヤーさんから、どのようなコメントを頂きましたか?

「宗田節の味と風味が強く感じられる特徴的なだし」というお褒めの言葉を頂きました。また、化学調味料無添加であることに加え、簡単手軽に本格だしがとれるのも好評。強いだしがとれるので、食材の色を生かした野菜の煮物に向いていると具体的なコメントもいただきました。

#### ■今後は?

フード30選に選ばれると全国のスーパーなどに送られるパンフレットに掲載されるそうです。これも、反響があるということなので期待しています。審査員様からお言葉を頂きましたとおり、熱意を持ち、全国、海外へ安心安全な日本の味を伝えていくことを使命に、精進していきたいと思っています。



## スーパーマーケット・トレードショー 参加者の声

**スーパーマーケット・トレードショーに参加した  
食品協会員へのアンケート結果では、  
新たな取引につながったり、アドバイスをいただくなど、  
出展して「満足!」との声が届いています。**



- ・たくさんの方々とお話しして、実際のお取引につながったことはもとより、日頃からお世話になっている企業の皆さまとも接することで、情報や本音を伺うことができました。
- ・最前線で活動しているお客さまの率直な感想やアドバイスをもとに新しい素材を使った試作に取り組むことができました。
- ・新規顧客の開拓と既存顧客の掘り起こしという目的に適した催しでした。
- ・商品に興味を持っていただき、具体的な条件の提示依頼をされた企業も数件あり、よかったです。

## 今後に向けて改善が必要と思われる点や、その他の意見

- ・自社の反省としては、商品のアイテム(展示用)が多すぎました。次回は商品を絞り込んで展示したいと思います。
- ・新商品開発やレシピを含めた(その季節にあった)商品提案が必要と感じました。
- ・すぐにお礼ハガキやメール等を出すなど、今回はできる限り基本にたって、商談を行うよう心がけました。
- ・バイヤーからの要望でもっとも多かったのは「流通」に関するものでした。他にも「価格」や「新商品の開発」に関する意見をいただきました。

## マルイウエストランド店「まるごと高知祭」報告

**2013年3月16日~17日** (マルイ:岡山県津山市を中心に岡山県内・鳥取県内に  
20店舗を構えるスーパーマーケット)



岡山県津山市にあるマルイウエストランド店で「高知の美味しいもの大集合」と題して、高知の農畜水産物の物販・試食販売会を実施しました。

特産物が当たる「土佐のお国自慢クイズ大会」や射的、高知キャラクター・ご当地アイドルのライブショーなどの各種イベントも行い「まるごと高知祭」を盛り上げました。

昨年の開催時は大雪に見舞われた同イベントも今年は天気に恵まれ、16日(土)から多くのお客様にお越しいただき、岡山県津山市のお客様に高知の魅力を発信しました。

当協議会からも、県内他団体と協力して出店し、お客様の声を直接うかがうことができました。

また、マルイ全店(20店)は、「まるごと高知祭」のチラシ広告により高知県の食材や風土をお知らせいただき、土佐の食品のよさを知っていただくことができました。

### 出店者の声

- 試食等で気に入っていただき購入してもらいました。
- 新商品のモニタリング等にもよいと思います。

# いちおし商品紹介

2013年注目の商品をお披露目。思いのないものはない。  
試行錯誤の結果、生まれた商品、土佐の風土ならではの商品。  
土地のものを生かしたものの、全国を意識した商品など、皆様の商品開発に役立てて頂きたいと思います。

## 鰯へらずしセット 2本(6貫×2) 3,000円



財団法人大月町ふるさと振興公社  
TEL.0880-73-1610 FAX.0880-73-1611  
高知県幡豆郡大月町弘見2610番地  
<http://www.momoiro-otsuki.com/>



### 舌のうえでとろける鰯と 甘酸っぱい酢飯のハーモニー。

肉厚の鰯にかぶりつく、舌の上で、トロのように甘みを持ちながら溶けてゆき、さらに、甘酸っぱい酢飯がシャリシャリと後をつぐ、なんとも贅沢な味わい。この味は、一度食べるとまた食べたいと思わず納得の味わいです。毎週水曜と土曜、大月町道の駅で販売中。しかし店頭に出す数時間で売り切れる人気の逸品。へらとは漁の網を縫う「へら」からが由来。大月町古満目地区に伝わる漁師町の御馳走です。

## だし名人 398円



森田鯉節株式会社  
TEL.088-883-5472 FAX.088-883-5433  
高知県高知市南久保7番34号  
<http://www.uma-e-net/kochi/home/morita/>



### 旨みしっかり、 本格プロの味が簡単に 宗田節ベースのブレンドだし。

スーパーマーケット・トレードショー2013にて、フード30選に選ばれた注目の商品。国産天然だしにより安心安全を追求。宗田節など数種類をブレンドした出汁は、豊かな風味とコクと旨みを抽出できます。天然素材にこだわるお客様をターゲットに、手軽さも好評で全国のスーパーマーケットから引き合いが急増中。高知県内スーパーマーケット等では絶賛発売中。

## やみつきかつお やみつきまぐろ 各580円



株式会社サンマリノ  
TEL.088-861-1222 FAX.088-861-1210  
高知市若松町11-31



### やみつきになるめし友 シリーズ!

土佐の老舗料理店の料理長が監修したごはんのお供。かつおはピリ辛味噌、まぐろはしっとり醤油味。土佐沖で獲れるかつおとまぐろをただ使い、保存料など余計なものは使わずじっくり手作りました。白ごはん以外にも、野菜スティックやトーストのトッピングなど万能商品。高知龍馬空港、お土産ショップ等で販売中。

## チーズケーキ 大福

8個入り1,050円



株式会社こみベーカリー  
TEL.088-882-6594 FAX.088-883-7747  
高知市知寄町1-1-21  
<http://www.komi-bakery.co.jp/>



### 人気の窯出しチーズケーキが 濃厚大福に变身。

こみベーカリーと言えば窯出しのチーズケーキが有名。しっとりなのにふわっと軽い口当たり。そんなチーズケーキが大福になりました。濃厚なチーズ風味のクリームの中に、あんずジャムが入った絶妙なバランスのスイーツ。なめらかでクセになる美味しさです。クール冷凍でお届けもOK。

## 高知県産 ふき水煮(100g) 208円



株式会社ケービーケーフーズ  
TEL.0889-52-4331 FAX.0889-52-4162  
高岡郡中土佐町久礼字楠ノ川3838  
<http://www.kbkfoods.com/>



### 無着色!ふき本来の色を そのままに独自の技術で開発。

地元中土佐町の農家と契約栽培し、掘り上げた親根を冷蔵庫で大切に保管し、高知県産のふきが途絶えないような仕組み作りはもちろんのこと、独自の製法で無着色・無漂白にこだわり、鮮やかなふき本来の色を大切にしています。県内の量販店、生協、また自社ホームページからご購入いただけます。

## 土佐ぶんたん シロップ漬け

100g 498円  
70g 398円



高知パック株式会社  
TEL.088-845-1320 FAX.088-845-4831  
高知市一宮西町2-9-20  
<http://www.kochi-pack.com/>



### 南国土佐の冬の柑橘が 一年中楽しめます。

独特の苦みと爽やかな香り、プチッと弾ける果肉から溢れるジュシーさはそのまま。果肉の状態で食べられるので、剥くのが苦手な方にもオススメ。そのままはもちろん和洋中さまざまな料理にも重宝。業務用の缶詰タイプも人気。

# 高知県食品産業協議会が 運営するインターネットホームページ 「土佐食彩物語」をご紹介します

「土佐食彩物語」とは？

高知県食品産業協議会の会員とその商品を紹介する総合サイトです。



## メリット

- ① 会員様の取り組み、おすすめ商品、イベント情報のPRができます。
- ② 自社ホームページの代わりに会社情報を発信できます。
- ③ 会員様の新商品や取り組みなどを取材・撮影して特集で発信します。

その他

**食品加工についての研修・講習会の情報も発信!**

ただいま高知県食品産業協議会の  
新規会員募集中!

土佐食彩物語

検索

<http://shokusan-kochi.jp/>

CLICK!



## あとかき

平成24年度事業も、会員の皆さまのご協力により、滞りなく終了できましたことを、この場をお借りしてお礼申し上げます。

今年度は、協議会として初めて「第47回 スーパーマーケット・トレードショー2013」(東京ビッグサイト)や「マルイ まるごと高知祭」(岡山県津山市)に参加するなど活発な活動を行ってまいりました。

また、昨年ちばさんセンターにて開催されました「ものづくり総合技術展」で、県内食品関連企業向けに「特許と商標活用セミナー」を開催するとともに、平成21年度以降高知県から受託している「食品表示アドバイス事業」も年々利用が増えるなど、会員の皆さまのみならず、多くの方に協議会事業をご活用いただいています。

平成25年度も様々な事業にチャレンジしていきたいと考えておりますので、会員の皆さまには、今後とも協議会活動へのご協力の程よろしくお願いいたします。

編集発行

**高知県食品産業協議会**

〒780-8570 高知市丸ノ内1-2-20 高知県産業振興推進部地産地消・外商課内  
TEL:088-823-9704 FAX:088-823-9262

**こうち食品産業情報誌No79**

平成25年3月30日発行