

高知県 食品産業 情報

2014年
No.81

コンテンツ

- ◎高知県食品産業協議会について
- ◎本年度の活動内容
 - ・商品改良アドバイス及び商談会
 - ・勉強会・セミナー
 - ・フェア等への参加
 - ・もてなしの心 ふるさとの味まつり
 - ・食品表示アドバイス事業
 - ・その他 過去の活動事例
- ◎ホームページ運営・情報誌発行
- ◎入会について
- ◎いちおし商品のご紹介

編集発行：高知県食品産業協議会

高知県食品産業協議会とは

本会は、高知県内における食品関連企業の健全な発展に資することを目的とし、昭和63年に発足した任意の団体です。2014年5月現在の会員数は56団体で、加工品、農産物、食品関連の包装や機械を扱う事業者など、幅広い業種の方が所属しており、様々な活動を行っています。

本年度の活動内容紹介

商品改良アドバイス 及び商談会

会員企業の商品改良や販路拡大に役立てていただくために、商品改良のアドバイスが受けられる商談会を開催します。

第1回目は有限会社良品工房 代表取締役であり、フードコンサルタントの白田典子氏をお招きし、既存商品のブラッシュアップに向けてのアドバイスを含む商品コンサルティングや、商品に合った販路の紹介もお願いしています。

※当協議会の会員限定の事業で、平成26年度は2回の実施を計画しています。

～第一回 開催内容～

- 日 時：平成26年11月6日（木） 9:00～17:15
- 場 所：高知共済会館4階 椿の間
- 参加募集：10月中旬に各会員に案内文書を送付予定

アドバイザープロフィール

有限会社良品工房 代表取締役

白田 典子氏 はくた のりこ

石川県ブランド食材プロデューサー・直売所甲子園審査員
総務省地域活性化伝道師・東日本旅客鉄道株式会社 のものアドバイザー
宮崎県ブランドマーケティングアドバイザー
長崎県ブランド農産加工品認証制度四季畑審査員
※その他、全国各地での講師、審査員、アドバイザー等多数



勉強会・セミナー

当協議会では、食品に関する様々な分野の専門家をお招きし、タイムリーなテーマについての勉強会及びセミナーを開催することにより、県内の食品関連事業者に学びの場を提供しています。

平成26年度は、【第3回ものづくり総合技術展】の併催イベントとして「食品表示セミナー」を開催します。

食品表示法改正の改正内容や、3法一元化について注意すべきポイント、今後の動向、食品関連事業者に求められることなどについて学んでいただく予定です。

当協議会としては、勉強会・セミナーを通じて、食品関連事業者の学びが深まることによって、県内の食品産業の発展に貢献できればという思いから、今後もこの取り組みを継続したいと考えております。



～本年度 開催内容～

- 演 題：改正食品表示法のポイントと事業者求められること
- 日 時：平成26年11月21日（金） 13:30～15:30
- 場 所：工業技術センター 第1・第2研修室
- 講 師：消費生活コンサルタント 森田 満樹氏 ○受 講 料：無料
- 参加募集：10月下旬に当協議会ホームページ及び
高知県産地消・外商課ホームページにてご案内予定
（会員以外も受講可能）※第3回ものづくり総合技術展と併催

講師プロフィール

森田 満樹氏 もりた まき

九州大学農学部卒業後、食品会社研究所、業界誌、民間調査会社等を経て、現在はフリーの消費生活コンサルタント、ライター。

食品表示関連委員の経験
・JAS調査会（農林物資規格調査会）部会委員 ・JAS調査会総会委員
・外食における原産地等の表示に関する検討会委員 ・消費者庁食品表示一元化委員



フェア等への参加

県産品や高知県の食文化等の魅力を県外の方にお知らせすることで、高知県をもっと身近に感じていただくことを目的とし、県外のフェア等に参加しています。

例年3月に実施されている株式会社マルイ(岡山県)の「まるごと高知祭」には、3年連続で出店いたしました。

平成25年度の「まるごと高知祭」では、全店のイベントブースに県産品出展のほか、旗艦店であるウエストランド店では店頭での薫焼きカツオのタタキの実演やもちつき、ガラポン抽選会や高知県のクイズ大会など、お子様からご年配の方まで楽しんでいただける企画が盛りだくさん。全店舗の来客数は15万人強で、大勢の方に高知県の食材や風土をアピールすることができました。



もてなしの心 ふるさとの味まつり

例年3月に開催される高知県の食を楽しむイベントです。

「おいしいふるさとの味で交流を深めよう」の合言葉で、例年盛況なふるさとの味まつり。当協議会も共催し、地産地消に貢献しています。

平成25年度は【土佐に伝わるご当地どんぶり】をテーマに、「ちりめん井」「はちきん地鶏のロコモコ井」「清水サバの竜田揚げ井」など、土佐の豊富な食材が味わえるご当地丼が勢ぞろい。県内外から100名以上の方が参加し、豪華なビュッフェスタイルで、土佐の料理とお酒を楽しみました。来場者の方々からは、「毎年新しい味に出会えて楽しい」「高知にはこんなにいろんな食材があるんだと知った」などの意見があり、県外だけでなく県内の方にも、新たな高知の食の魅力を知っていただく機会となっています。

今年度は3月初旬に、地域の山菜料理中心のメニューを検討しています。お楽しみに!



平成24年度【観光客が生んだ「土佐の食」】



平成25年度【土佐に伝わるご当地どんぶり】

食品表示アドバイス事業

高知県より委託を受け、県内の食品製造事業者及び販売者等の食品関連事業者を対象に、ワンストップ窓口を設置し、表示に対する様々なご相談に対し、関係部署と連携し、助言等を行っています。(相談無料)

※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。

お申し込み・お問い合わせ先

TEL: 088-855-5634 FAX: 088-823-9262

E-mail: kaori_shimamura@sunny.ocn.ne.jp

高知県食品産業協議会 担当者: 嶋村

〒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



その他 過去の活動事例

視察研修(平成23年度)

平成24年1月31日(火)～2月1日(水) 会員20団体が1泊2日の視察研修に参加

- ・高知県のアンテナショップ「まるごと高知」及び近隣の他県アンテナショップの見学
- ・高知県地産外商公社との意見交換会
- ・「第46回スーパーマーケットトレードショー」「第7回こだわり食品フェア2012」の視察

高知県や他県のアンテナショップの視察や高知県地産外商公社との意見交換会により、テストマーケティングの重要性や活用方法などを理解することができました。

全国各地から様々な商品が一堂に会するスーパーマーケットトレードショーを直接体験することで、全国の新商品の傾向や、ニーズの把握などにつながる機会となりました。



第47回スーパーマーケットトレードショー2013への出展(平成24年度)

平成25年2月13日(水)～15日(金) 当協議会ブースとして会員7社が出展

高知県内の企業で47社の出展があり、そのうち14社は当協議会会員(うち当協議会ブース出展は7社)でした。集客数が多く商談につながったことや、バイヤーの生の声が聞けたことなどが良かったこととしてあげられました。



「ねんりんピックよさこい高知2013」への出展(平成25年度)

平成25年10月26日(土)～28日(月) 会員7社が出展

高知県で開催された「ねんりんピックよさこい高知2013」に当協議会も賛同・出展いたしました。高知市中央公園や春野総合運動公園等のイベント会場では、実演販売等でイベントを盛り上げました。



ホームページ運営・情報誌発行

当協議会の運営するホームページ「土佐食彩物語」には、会員企業各社の企業情報や商品情報等を無料で掲載しています。

会員企業(新規会員優先)の取材等を行って、特集記事も掲載していますので、ぜひご覧ください。

土佐食彩物語  <http://shokusan-kochi.jp/>



本紙を定期的に発行しています(平成24・25年度は年1回、平成26年度は年2回発行予定)。

当協議会の活動内容の紹介や、会員にとって有益と思われる県・関連機関の事業紹介等を主な内容としております。



入会について

入会するとこんなメリット

- ・活動を通じて異業種交流、情報交換が可能です。
- ・県内外のフェアや展示会に出展する機会があります。
- ・協議会ホームページに無料で会社情報が掲載できます。
- ・補助金制度や研修の案内などの情報が定期的に届きます。
- ・その他、協議会が行う様々な事業に参加できます。

年会費

組合会員…30,000円
企業会員…20,000円

ホームページ上の入会届をダウンロードいただくか、お電話にてお取り寄せいただき、記入後郵送にて下記事務局あてにお送りください。

連絡先

高知県食品産業協議会事務局 担当者: 菊地・小笠原
〒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

いちおし商品

今期の新商品、こだわりの商品、高知ならではの商品などなど、どれも会員企業が自信を持っておすすめする自慢の商品です。

かつおスモーク (タタキ風)

メーカー希望小売価格 1kg 2,700円(税込)



カツオのタタキ×洋食=??

見た目は一般的なタタキだが、カルパッチョやサラダ感覚で薄くスライスするのが◎。スモークなのに生に近い柔らかさで、ほんのり桜チップの香り。和食のイメージのカツオを洋風にアレンジ可能にした期待のニューフェイス。(現在は業務用展開のみだが、量販店展開も検討中。)

株式会社 永邦水産

TEL:088-856-7217
高知市弘化台5-15

土佐のおもてなしセット

メーカー希望小売価格 1,782円(税込)



土佐のおきやくに欠かせない!

ゆで卵をすり身でくるんだ彩り豊かな「玉子大丸」のハーフサイズ、薄味の高野豆腐にすり身をつけた「味付コーヤ(赤)」、ゆで卵を味付けした麩で包み、さらにすり身でくるんだ「味付ふ巻き」の3点セット。どれもみんなに親しまれている人気商品だ。

株式会社 けんかま

TEL:0889-42-2510
須崎市下分乙805-1

土佐の高知の柚子せんべい(100g)

メーカー希望小売価格 216円(税込)



高知県産のゆず香るおせんべい

同製品は焼き上げたせんべいをゆず蜜でコーティングしているため、ゆずのさわやかな香りや風味がしっかりと活きている。サクサク&しっとりの新食感で、かたすぎず食べやすい。ゆずは県内産100%にこだわった。食べきりサイズの50gも。

高知県特産品販売 株式会社

TEL:088-832-1093
高知市新田町14-14

「土佐の生姜屋さん」のしょうが粉末(20g)

参考価格 648円(税込)



生姜一筋の坂田の自信作

同社が開発した「黄金の里生姜」は従来品種よりも香り・味をしっかりと感じられる品種。その黄金の里生姜約300gをぎゅぎゅっと20gに。添加物・着色料などを一切使用せず、生姜本来の辛みや風味など、おいしいところだけを閉じ込めた。保存性・利便性に優れた微粉末タイプ。

株式会社 坂田信夫商店

TEL:0887-53-2576
香美市土佐山田町宝町4丁目91-4

宗田節 だし巻き卵の素(45g×5袋)

(甘口醤油仕立て・だし醤油仕立て)の2種類

メーカー希望小売価格 500円(税込)



地元の宗田節のおいしさを全国各地へ

宗田節の旨みや香りを逃さないよう、時間のかかる水出し製法で丁寧にとった出汁を、甘口タイプとだし醤油タイプの調味液で味付け。一袋にL寸卵3ヶを混ぜて焼くだけで、土佐宗田節香るだし巻き卵が家庭で味わえる。宗田節のおいしさを伝えたという思いが、製法のこだわりに表れている。

土佐食 株式会社

TEL:0880-85-1515
土佐清水市三崎543

プレミアムだし名人(10g×20P)

メーカー希望小売価格 1,080円(税込)



これぞプレミアム!

風味の良い熟成鰹本枯節に、高知県産宗田節、あじの煮干などを程良くブレンドし、上質の香りにコクとうまみをプラス。さらに二種類の北海道産昆布を加えることで、味に深みを持たせた。鰹節のスペシャリストが自信を持ってお届けするバックタイプのだし。

森田鰹節 株式会社

TEL:088-883-5472
高知市南久保7-34

あとがき

平成26年度も残り半年を切りましたね。今年の春から事務局を担当させていただくことになりましたが、新人の私を皆様が温かく迎えてくださり、とても感謝しております。担当して半年が経ち、県内の食品業界の事情もほんのりですが見えてきたように思うこの頃です。

さて、協議会の今後の予定ですが、11月以降には、商談会やセミナー等、色々な事業が目白押しとなっています。どれも皆様のお力なしには成り立ちませんので、ぜひ、積極的なご協力・ご参加をお願いいたします。皆様とお会いできるのを楽しみにお待ちしております。(菊地)

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No.81 平成26年10月24日発行