



岐阜米穀(株) メールマガジン 別冊版

国際食品・飲料展 FOOD EX JAPAN 2023に出展しました。

3/7（火）～10（金）東京ビッグサイトで開催されました。

今年は入場制限無しの展示会で、来場者も戻ってきました。主催者の発表では4日間で73,789人（昨年33,726人）と2倍以上。会場内の通路も人に溢れ避けて歩くほどでした。海外ゾーンは全体の6割ほどを占め活気がコロナ前の様相に戻ってきた印象です。

岐阜米穀(株)は「代替食・食品素材ゾーン」に出展しました。

代替食ゾーンでは多くの大豆ミート、蒟蒻でつくった明太子、大豆を使った麺などがあり、多くのプラントベースの食材が並んでいました。

岐阜米穀(株)ではSOYオートミートや大豆ミート（4種類ほど）を出品。大豆ミートとオートミールを組み合わせた商品です。

大豆ミートはコスト面での課題や使い方が難しいなど声がありました。岐阜米穀からは少しづつお肉を減らすハイブリッド型の食をご提案をしました。

同時開催で食肉産業展があり、肉に携わる企業も来店。肉の高騰だけでなく、手に入りにくくなるので次の商品開発は急務という危機感を感じている社長さんなどが見えました。

また数年で認知度の高まったオートミール。より解りやすく使い易いように3種類のタイプを紹介しました。

例えば、

パン粉の代わりに使えるオートミール。カップ麺にちょい足しのオートミール。防災食に使えるオートミールなど、オートミールの可能性を提案しました。

《一部 お客様の声》

◆食品メーカー様・商品開発担当様

- ・大豆ミートで商品化を検討中、検討するよう会社より指示が出ているが、実際に使い方やメニューのイメージの落とし込みまで至っていない。
- ・大豆ミートで商品開発を検討中。大豆の臭いが気になっている。

- ・コスト面に課題が残っている。
- ・オートミールにいろんな種類がある事を知らなかった。原料で供給はできますか。

◆惣菜・お弁当バイヤー様・CVS惣菜ベンダー様・外食チェーン様—————

- ・大豆ミートをチャレンジしたが肉の味に近づけられなく断念した。
- ・ヴィーガン食としてメニュー開発を会社から言われている。
- ・大豆ミートをハイブリッド型の食にする発想は無かった。ヒントを得た気がする。
- ・大豆ミートとオートミールを混ぜる発想は無かった。大豆ミートの整形で困っていたので試してみたい。
- ・パン粉の代わりオートミールがこんなに食べれると思わなかった。

◆小売・量販バイヤー様—————

- ・大豆ミートの小売商品が少ないので困っていた。
- ・オートミールに種類によって使い方が変わるの知らなかった。
- ・オートミールのS粒、M粒、L粒の表現の仕方は解りやすい。
- ・カップ麺にちょい足しのオートミールは面白い興味が無いかどうかですね。

また僅かな件数でしたが、行政の方から防災食としてオートミールのお話もありました。

(小売商品のご紹介)

4595641702001	クイック オートミールS500g	¥380
4595641702049	ミドル オートミールM500g	¥490 (パン粉に使える)
4595641702018	ロールド オートミールL500g	¥380
4595641702230	カップ麺オートミール 30g×4	¥230 (スティックタイプ)

その他、SOYオートミート、大豆ミート、もち麦シリーズ、玄米シリーズなど。業務用も揃えております。

サンプルご希望の方はお問い合わせ下さい。

■書籍プレゼンのお知らせ—————◇◇◆

『世界で最初に飢えるのは日本 食の安全保障をどう守るか』鈴木宣弘先生の著書を先着20名にプレゼント。

鈴木先生は東京大学農学部卒。農林水産省に15年ほど勤務した後に学界に転じる。

主な著書に『農業消滅、農政の失敗がまねく国家存亡の危機』・『食の戦争、米国の罠に落

ちる日本』など。

応募はメールから会社名など送付に必要な事項をご記入のうえ返信ください。

■岐阜米穀株式会社からのお知らせ①—————◆◆◆

F A B E X 2023 に出展します。

惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門店

2023年4月12日（水）～4月14日（金） 東京ビッグサイト 東4～6ホール

ブースNo.FM-21