

# 東北地域食品商品改善支援会

東北地域の食品産業の更なる発展のため、地元の企業等が地場の食材を活用して開発した個性豊かな商品（開発途上の商品を含む）について、商品開発、マーケティング等の専門家からアドバイスを受けることにより、今後の商品開発及び販売展開等の参考にさせていただき催します。出品者からの商品に関するプレゼンテーションのほか、試食もごさいます。

地場食材を活用した商品に関心のあるメーカー、小売関係者のほか、一般消費者など、皆様多数のご参加をお待ち申し上げます。

入場  
無料

日時 平成21年9月8日（火）13:30~16:30

会場 ハーネル仙台 3階 蔵王の間

（〒980-0014 仙台市青葉区本町2-12-7 TEL:022-222-1121）

定員 100名（定員になり次第、締め切らせていただく場合もあります。）

主催 （財）食品産業センター

## 主な内容

### 商品プレゼンテーション

出品者から、商品開発のポイントや類似商品との違い、こだわりなどについてプレゼンテーションをしていただきます。

### 試食

アドバイザーや一般参加者による試食を行うとともに、商品に関するアンケート調査を行います。

### 審査講評

アドバイザー（食品流通業者、技術士、デザイナー等専門家）が、プレゼンテーションや試食を通して、商品に関する専門的なアドバイスを行います。

## 出品企業・商品

- ① JA鶴岡 『だだちゃ豆フリーズドライ・だだちゃ豆プリン』  
だだちゃ豆の味を別の形で味わえる加工品として人気を博しています。
- ② （株）一ノ蔵 『柚子あま酒・黒ごまあま酒』  
宮城県産柚子と国産黒ごまの風味が楽しめる環境保全米の米糍で手づくりしたあま酒。
- ③ はたけなか製麺（株） 『海藻練うどん』  
海藻あかもくを練り込んだうどん。美味しくて体に優しい麺づくりの当社の自信作です。
- ④ 会津天寶醸造（株） 『岩魚味噌』  
尾瀬の里の焼き岩魚が丸ごと一匹入った伝統食品、岩魚味噌。ごはんやお酒の肴に最適。
- ⑤ （株）菜花堂 『いわて贅沢クッキー』  
とことん岩手の食材にこだわって焼き上げました。添加物は重曹のみですので安心です。
- ⑥ 青森うまいもの塾（株） 『りんご大福パリジャン』  
大福とリンゴをパリ風のアレンジ。フランス三ツ星レストラン仕込みの味をお届けします。

## アドバイザー

- ① 渡部 武久（わたべ たけひさ） 元明治製菓株式会社 食料企画管理部長  
明治製菓において、原料仕入れ、在庫管理等を担当し、退職後は食品の栄養表示の講演、シンポジウムなどで活躍
- ② 大谷 丕古磨（おおたに ひこま） 大谷技術士事務所 所長  
製品の品質や製造工程の効率改善、開発、評価の指導やアドバイス等のコンサルティング活動を行っている。
- ③ 宮川 早苗（みやがわ さなえ） CMPジャパン株式会社 「食品と開発」編集長  
月刊「食品と開発」編集長。食品を開発するための素材、製造技術や衛生管理・品質管理についての幅広い取材活動を行なっている。
- ④ 須崎 克己（すぎき かつみ） 宮城県生活協同組合連合会 産直推進本部 事務局長  
みやぎ生協入協後、店舗生鮮担当、生鮮トレーナー、商品部畜産部門統括マネージャーを経て現在、産直事業の推進事務局を担当。
- ⑤ 櫻井 希雄（さくらい まれお） 株式会社さくら野百貨店 仙台店 食品部 部長  
さくら野百貨店仙台店食品部に28年余勤務。全国産地を訪問する地方食材選定のプロ。「みちのくの味」コーナー立ち上げに携わる。

### 《申込み・問い合わせ先》

参加をご希望の方は、下記の参加申込書に必要事項を記入の上、9月7日（月）までに FAXまたは郵送でお申し込み下さい。  
不明な点は、下記事務所までご連絡下さい。

(財)食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル

電話 03-3224-2387 FAX 03-3224-2397

普及・食育推進部 吉越・堀越

(財)食品産業センター 普及・食育推進部 吉越・堀越 行

FAX番号：03-3224-2397

### 東北地域食品商品改善支援会（9/8（火））参加申込書

会社名・団体名等	
参加者役職・氏名	
住所	〒
TEL	
FAX	

★いただいた情報は、本事業の運営以外の目的には使用いたしません。