

参加費無料

いばらき「食」のこだわり大集合 いばらき農商工連携! 「食」のマッチングフェア2012

水戸会場

2012年10月4日(木) 12:30

水戸京成ホテル

(水戸市三の丸1-4-73/TEL029-231-0245)



つくば会場

2012年10月17日(水) 12:30

つくば国際会議場

(つくば市竹園2-20-3/TEL029-861-0001)



農畜水産業者と連携して新商品開発に取り組みたい!
地域特産品を活用した特徴ある新商品を開発したい!
農畜水産物や各種加工食品のブランド化に挑戦したい!
加工食品を多く飲食・流通業者に売り込みたい!

食品加工業者の新商品開発と連携して農畜水産物の販路を広げたい!
県産食材の組み合わせによる可能性を探求したい!
丹精込めた農畜水産物を売り込みたい(調達したい)!
個性ある加工食品を調達したい!

農林水産業者と商工業等の連携による新商品開発や飲食・流通業者との取り引きに向けた出会いの場を創出し、農商工連携促進法に基づく事業計画承認の促進と新たなマーケットの開拓を図ることで、県内経済の活性化と産業振興を目的に『いばらき農商工連携!「食」のマッチングフェア』を開催します。

プログラム

水戸・つくば両会場とも共通のスケジュールです。

- 受付 12:00~12:20
- 開会・挨拶 12:20~12:30
- 新商品開発マッチング会 12:30~16:30
- 特別セミナー・個別相談会 13:00~16:30
- 食の展示・商談会 12:30~16:30

10/4(木) 水戸会場

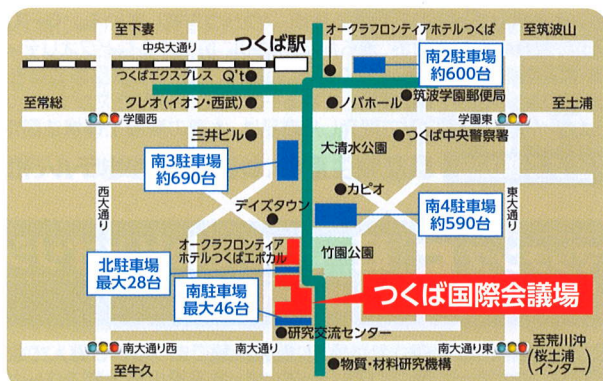
会場案内

10/17(水) つくば会場



〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73 TEL.029-231-0245

- ・JR常磐線「水戸」駅下車 北口より徒歩3分
- ・常磐自動車道 水戸ICから車で約12km/約25分



〒305-0032 茨城県つくば市竹園2-20-3 TEL.029-861-0001

- ・つくばエクスプレス「つくば」駅下車 徒歩10分
- ・高速バス「つくば号」東京駅八重洲南口発~つくばセンター~徒歩8分
- ・常磐自動車道 桜土浦ICから車で約5.3km/約10分

問い合わせ

茨城県中小企業団体中央会 連携推進課 Tel.029-224-8030 FAX.029-224-6446

〒310-0801 茨城県水戸市桜川2-2-35 茨城県産業会館8階

【主催】茨城県、茨城県中小企業団体中央会 【共催】茨城県農商工等連携推進協議会

10/4(木) 水戸会場

マッチング1 Matching1 案件

大自然の中での開放鶏舎で育った鶏卵「奥久慈卵」

農事組合法人緒川村養鶏組合

栃木県那須烏山市との県境に位置する常陸大宮市の高岩山のほとりで養鶏されている奥久慈卵は、大自然の中、ヒナから大切に育てられた鶏からのみ産まれた卵。種鶏農場、孵化場、生産農場における鶏の健康チェックを実施しながら、よりクリーンな環境を保つため環境チェックを徹底。衛生管理の徹底とGPセンターを含め、生産から販売までを厳しい基準に適合したシステムにおいて安全安心を確保している。奥久慈卵は、非常に濃厚でコクがあり一度食べたらやみつきになる味。また、当組合が加工している奥久慈卵の厚焼き玉子は、首都圏の有名料理店などでも使われているほど絶品。

希望する連携先 和洋菓子店、レストラン、料理店、物販施設、百貨店 など



マッチング2 Matching2 案件

県内で初めて完熟マンゴーを本格栽培、初収穫

やすだ園

「宮崎に負けない、茨城マンゴーを作りたい!!」という想いで3年前にマンゴーの苗を購入。栽培方法を学び、試行錯誤を繰り返して、今年6月に、糖度18度以上のマンゴーが初収穫された。品種は、アーウィン(アップルマンゴー)、キーツ、キンコーの3種類。収穫時期は6~8月。茨城の寒暖の差が甘さを生む。茨城の小美玉市の新たな特産品として注目されている。摘果また小さいサイズのマンゴーを加工食品用としての販売も視野に入れている。収穫量はまだまだ少ないが、南国フルーツが茨城でも栽培できることに手応えを感じ、今後、栽培量拡大も検討中。

希望する連携先 レストラン、和洋菓子店、一次加工業者、青果専門店、百貨店 など(小ロット限定)



マッチング3 Matching3 案件

うめジャム、ブルーベリージャム、いちごジャム、ゆずジャム

JA水戸

●うめジャム/茨城県産青梅の果肉にグラニュー糖を加えた甘酸っぱくヨーグルトやアイスとの相性も抜群のうめジャム。●ブルーベリージャム/茨城県産完熟ブルーベリーにグラニュー糖やクエン酸を加え、濃縮して仕上げ、ブルーベリーの酸味のある甘さを楽しめるブルーベリージャム。●いちごジャム/茨城県産完熟とちおとめにグラニュー糖やクエン酸を加えて濃縮して仕上げ、イチゴの形を残したプレザースタイルのいちごジャム。●ゆずジャム/茨城県産柚子を千切りし、グラニュー糖や酸化防止剤(ビタミンC)を加え、濃縮して仕上げ、甘さの中にほろ苦い柚子の味が感じられるゆずジャム。

希望する連携先 学校給食会、和洋菓子店、レストラン、ホテル など



マッチング4 Matching4 案件

農産物を素材の特徴を生かしたままペースト化

(株)オーピーシートレーディング

『安全で確実な物をお客様に提供したい』をモットーに、ニンジン、カボチャ、グリーンピースなど農産物を中心にあらゆる素材をペースト化する技術・ノウハウを有している。ペースト化した商品は、素材そのままの鮮やかな発色、独特の風味と甘み、滑らかな舌触りに加工するなどオリティの高い技術力が好評で、県内外の外食産業・食品製造業者と取引をしている。当社は、生産者と食品製造業者や外食産業とのジョイント役となっており、新商品開発にあたって課題とされる一次加工の分野で欠かすことのできない存在。当社が製造した県産パブリカのペースト化によって開発した商品は、本県の農商工連携法認定第1号。

希望する連携先 農産物生産者、レストラン、ホテル、和洋菓子店、食品加工業者 など



マッチング5 Matching5 案件

麺へのこだわりとオリジナル麺づくりへの挑戦

(有)川崎製麺所

安心安全を第一に、厳選された原料、機械製麺でありながら職人さながらの手作業で時間をかけて製造するなど製法にこだわった麺づくりを行っている。多品種少量生産でユーザーからの要望に応じている。また、常陸大黒など地域資源を活用したオリジナル商品開発にも積極的。但し、単に素材を麺に混ぜ込むのではなく、その素材の特徴や背景(ストーリー)を重視した商品開発を行っている。当社は、平成6年から販売しているご当地ラーメン「水戸藩ラーメン」の生みの親。れんこんを混ぜ込んだ麺は、れんこんの甘さとしっかりとしたコシと喉越しがあり絶品。

希望する連携先 農産物生産者、一次加工業者、飲食店、百貨店、地域おこし団体 など



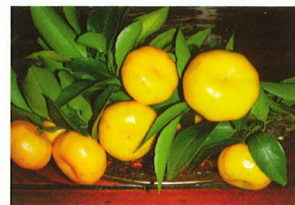
希望するマッチング事業者と、“新商品開発”や“事業連携”、“地域の素材活用”などの可能性について、意見交換や商談を行うことができます。

10/17(水) つくば会場

マッチング1 Matching1 案件

日本最北端(筑波山麓)のみかん産地「福来みかん」 筑波福来みかん保存会

「福来みかん」は日本最北端のみかん産地である筑波山ろくで栽培されている。「福来たる」という縁起の良いネーミングは“膨れた形”、“お多福顔”などから生まれたと言われる。平成20年度に茨城県工業技術センターの研究によって福来みかんには沖縄のシークワサー同様の健康効果が実証されたが、甘みと香りはシークワサー以上。七色唐辛子にも使用されているが、最近ではゼリーやぼん酢 などにも加工されている。



希望する連携先 食品加工業者、一次加工業者、飲食店、和洋菓子店 など(小ロット限定)

マッチング2 Matching2 案件

あいがも農法・無農薬栽培でプレミアム農産物を提供 (有)森ファームサービス

有機JAS、特別栽培農産物、エコファーマーの認定を受ける「里山の森ぼっぽ 森ファーム」。農業を通して自然と共生し、心の豊かな社会づくりを実践している。完全無農薬・あいがも農法で作付したお米「あいがも君こしひかり/ミルクウィーン」のほか、石臼でゆっくり挽いた香りのよいそば粉「常陸秋そば」、俳優の渡辺徹ら著名人4人が命名した「古河のどぶろく」などオリジナル商品を提供し、森ファームブランドを築いている。また、オーダーメイドによる季節ごとのオーガニック野菜等の栽培・販売の検討もしている。



希望する連携先 飲食店や和洋菓子店 など(小ロット限定)、人参など野菜ジュースの加工を希望

マッチング3 Matching3 案件

極上の生栗を育む笠間の風土 JA茨城中央

関東の小京都とも呼ばれる茨城県笠間市(かさま)は、笠間稲荷神社で知られる美しい地域。盆地特有の昼夜の温度差が大きい気候や花崗岩質の土壌が、大きく質の高い栗をはぐくみ、全国第一位の出荷量を誇る茨城県の中でも代表的な栗産地として知られている。

日本で初めて栗の粉末化に成功したほか、栗ペーストなど用途の拡大が期待できる。



希望する連携先 和洋菓子店 など

マッチング4 Matching4 案件

農産物の一次加工からご当地カレー等オリジナル商品で人気 磯山商事(株)

カット野菜やペースト化などの農産物の一次加工、レトルト食品、瓶詰・箱詰、水煮野菜等の製造、企業や団体とタイアップしたOEM・PB開発・製造まで手掛ける。特に、しじみやメロン、奥久慈しゃもを使ったレトルトカレー、常陸大黒の煮豆のほか、小美玉産の新鮮な生乳とひたちなか産海塩に県内各地の特産品を贅沢に使用した濃厚で繊細な味わいのアイスシリーズ「茨城愛'ス」など豊富なオリジナル商品を有する。地域おこしや企業PRのためのご当地カレーの開発・製造へも対応。



希望する連携先 農産物生産者、食品加工業者、レストラン、ホテル、地域おこし団体 など

マッチング5 Matching5 案件

斬新なネーミングの豆腐商品を世に送り出す豆腐界の番長 (株)三和豆水庵

絹豆腐や木綿豆腐といった定番商品以外に、「波乗りジョニー」や「番長」などのシリーズ商品など様々な豆腐製品を開発・販売。豆腐製品らしからぬネーミングは店頭でも目を惹く。枝豆やだだ茶豆、ココアやもろこしを素材とした豆腐、レンジで温める簡便惣菜などアイデア溢れる商品も提供。

年間通して楽しめる季節限定ジョニーシリーズをお楽しみください。



希望する連携先 農産物生産者、食品加工業者、百貨店、飲食店 など

特別セミナー・個別相談会

13:00～16:30

野菜ソムリエタレントのKAORU氏、(株)水戸京成百貨店の瓜田広氏(食品部長)、茨城デザイン振興協議会の西成田育男氏(水戸会場)、藤代範雄氏(つくば会場)による特別セミナーを聴くだけでなく、相談ブースで個別相談に対応します。



KAORU 氏

「野菜ソムリエから見た 茨城食材の魅力と組み合わせの可能性」

講師:日本ソムリエ協会公認 野菜ソムリエタレント KAORU 氏

個別相談会 ハウス食品など大手食品メーカーの商品開発に携わった経験から商品開発と野菜の組み合わせの相談に対応します。

【テレビ出演】
日本テレビ「ヒルナンデス!」「ZIP!」「ズームインスーパー」多数
TBS「ひるおび」「はなまるマーケット」多数
フジテレビ「めざましテレビ」「めざましどようび」「にじいろジーン」多数

「商品ブランディングとデザイン性の向上」～消費者を惹きつける商品ストーリー～

講師:いばらきデザイン振興協議会
ナーディス・アンド・ワイズ 西成田 育男 氏(水戸会場)
(株)藤代範雄デザイン事務所 藤代 範雄 氏(つくば会場)

個別相談会 商品のパッケージデザインや広告プロモーションなどについての相談に対応します。実際の商品パッケージの現物などを持参のうえ相談されるとよりの確なアドバイスが受けられます。

「消費者が求める商品」～老舗百貨店バイヤーの“売れる商品”の見極め方～

講師:(株)水戸京成百貨店 食品部長 瓜田 広 氏

個別相談会 現在開発中の商品や今後売り込みたい商品などに関して、食品売り場の責任者の目線から見た改善ポイントなどのアドバイスが受けられます。

| 講師 | 特別セミナー | 個別相談会 |
|---|--|----------------------------|
| 野菜ソムリエタレント KAORU 氏 | 13:30～14:10 「野菜ソムリエから見た 茨城食材の魅力と組み合わせの可能性」 | 13:00～16:30 (セミナー時間は除く) |
| 茨城デザイン振興協議会 西成田 育男 氏(水戸会場) 藤代 範雄 氏(つくば会場) | 14:20～15:00 「商品ブランディングとデザイン性の向上」 ～消費者を惹きつける商品ストーリー～ | 13:00～16:30 (セミナー時間は除く) |
| (株)水戸京成百貨店 食品部長 瓜田 広 氏 | 15:10～15:50 「消費者が求める商品」 ～老舗百貨店バイヤーの“売れる商品”の見極め方～ | 13:00～16:30 (セミナー時間は除く) |

※各セミナーとも定員は30名です。定員に到達次第申し込みを締め切らせていただきます。

食の展示・商談会

12:30～16:30

水戸会場・つくば会場とも、茨城のこだわりの農畜水産物生産者、加工品製造業者等が出展します。展示だけでなく試食・試飲可能なブースもありますので、ブース内スタッフにお気軽にお声をかけてください。出展者の概要は出展者一覧を参照ください。

