

高単価市場に提案

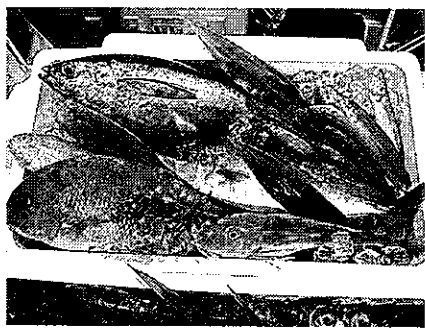
リッキュービジネス 地域食材商談会

地域産品の普及促進に努めるリッキュービジネスソリューションは、13道県から31社約100品の名産品を集めた「地域食材展示商談会」(写真)を東京・飯田橋の「ホテルメトロポリタン エドモント」でこのほど開催した。ホテル・レストラ



ンなど高級店の料理人などを集め、付加価値演出に寄与する希少食材、ユニークな産地直送など、単価アップに実践的な食材仕入れを提案した。

商談会は、地域のまだ知られていない高付加価値・高単価な名産品を取り揃えたのが特徴。会場は、コンパクトながら、大規模展示会よりも出展者と来場者の距離が近く、より深く掘り下げた魅力を伝えやすい実践的な商談が展開された。



産地直送鮮魚ボックス(秋漁港)..... 「産地直送鮮魚ボックス(秋漁港)」は、その日の朝に秋漁港で取れた魚を冷蔵し、午後2時ごろには東京都内に届けられる。秋は漁場が近いため鮮度が良いまま出荷でき、生息する魚の種類も豊富なため、さまざまな魚が手に入る。「ものすけカブ」

中でも来場者の関心を集めていたのは「山口県漁業協同組合」の「産地直送鮮魚ボックス(秋漁港)」、広島県「熊野ファーマーズM」の「ものすけカブ」、茨城県「小沢食品」の「豆富屋さんのうの花こんにやく」の3品。



.....
ものすけカブ

は、その名の通り桃のように皮が手でむける希少なカブ。普通のカブよりも甘みが強く色も鮮やかで、その珍しさから、来場者からも多くの質問を寄せられていた。

また、「豆富屋さんのうの花こんにやく」は、生おからとコンニャクを合わせた商品で糖質ゼロで食物繊維も多く含む食品であることから、近年のヘルシ―志向を意識した来場者の高い関心を集めていた。

ほかにも地域性の高い名産品が出揃い、「まだ知られていない価値あるもので食材開拓を推進する」という同展示会の理念にたがわぬにぎわいを見せていた。

(中尾星紀)

2016年3月9日(水)

日本食糧新聞社 5面

「地域食材商談会」