



平成 21 年度新事業創出・販路開拓ネットワーク整備・活用等事業

2009 年 10 月 28 日発行

## 展示会・見本市レポート第17号

発行：全国商工会連合会

編集：(財) 日本立地センター

協力：全国イノベーション推進機関ネットワーク

### 食品開発展2009(上)

会 期	2009年10月14日(水)～16日(金)
会 場	東京ビッグサイト
主 催	CMPジャパン
事務局	( <a href="http://www.hijapan.info">www.hijapan.info</a> )
後 援	農林水産省、厚生労働省、東京都、日本貿易振興機構、農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所
協 賛	食品産業センター、日本健康・栄養食品協会、日本食品分析センター、全国清涼飲料工業会、日本植物油協会、菓子・食品新素材技術センター、全日本スパイス協会、日本香料工業会、東京顕微鏡院、フードフォーラムつくば、食品分析開発センター
出展者数	580社
小 間 数	900小間
出 展 料	1小間(3m×3m)=357,000円(税込み)
募集期間	2008年10月中旬～2009年6月10日
来場者数	42,794人
出展業種	緑茶、ヘルシーフルーツ、米粉、有機食品、サプリメント、機能性食品素材、分析・計測機器 等
来場者の職業	百貨店、スーパーマーケット、量販店、小売店、バイヤー 等
次回開催予定	2010年10月13日(水)～15日(金)

発行：全国商工会連合会 企業支援部 市場開拓支援課 03-3503-1256

編集・問い合わせ：(財) 日本立地センター 新事業支援部 03-3518-8964

## ◆ 時流商流 ◆

### 健康・機能性食品素材などを展示

同展の注目すべきエリアは、国内外の健康・機能性食品素材、植物抽出物、天然原料、食品添加物、食品受託製造が一堂に会した「Hi (Health Ingredients Japan)」エリアだ。

「Hi」エリアは、テーマ別に「高機能食品プロジェクト」「米の有効利用」「オーガニック素材」「お茶」「美容アンチエイジング素材」「発酵素材」「ヘルシースイーツ&ドリンク製造」「メタボ対策素材」「機能性評価」の合計9つのパビリオンで構成。

この中で「米の有効利用パビリオン」は、2009年7月に施行された「米穀の新用途への利用の促進に関する法律」を踏まえ、農水省が米粉の有効利用を後押ししていることも手伝って、来場者の注目を集めた。

「オーガニック素材パビリオン」は、オーガニック市場の成長を背景に有機素材の生産者などが出展した。



### 産業クラスターが開発成果競う

展示会はまた、地方自治体レベルの団体出展が目立ったのも特徴。各地で進められているバイオ産業クラスター、食料産業クラスターでの産学官連携事業によって、地域の農水産物資源を活かした健康・食品分野の開発成果が数多く公表された。

「高機能食品プロジェクトパビリオン」には、北海道バイオ産業クラスター・フォーラム、とちぎ地域バイオ産業クラスター、函館地域バイオ産業クラスター、あきた企業活性化センター、九州地域バイオ産業クラスター推進協議会、四国産業・技術振興センター、しずおか産業創造機構、やまぐち産業振興財団、広島県立総合技術研究所、かがわ産業支援財団などの団体が出展、研究開発の成果を競うとともに、バイヤーらへのPRに務めていた。



海外企業の出展が増えていることも同展のここ数年の傾向。国別のゾーンとして米国、カナダ、フィンランドの各国がパビリオンを設け、力の入れようが窺えた。

次頁からは、本展示会の中でもユニークな取り組みを行っている地域のブースを紹介する。

## ◆ ブース細見 ◆

### 伝統の葛菓子への販路開拓

★出 展 目 的 : 販路開拓

★代表商品の価格:「廣八本葛」(1kg)=2,700円(税別)

福岡県朝倉市の**廣八堂** (<http://www.hirohachido.co.jp>) は、創業130年の葛(くず)製品の一貫生産会社である。国内の葛製品の4割近くを生産するトップメーカーでもある。

鹿児島工場で「掘り子」の採取した葛根を精製し、葛粉として出荷をしたり、和菓子・洋菓子などの商品開発を行なう。葛粉は最も品質の高い料理用澱粉といわれ、古来より漢方薬の原料としても珍重されてきた。

老舗の同社が出展した理由は、伝統の葛菓子の本物の美味しさを知ってもらおうと同時に、葛菓子を扱う新規の量販店の顧客を開拓するためだ。

葛会社は国内に5社ほどと少なく、新規参入も精製に手間がかかることなどから、ほとんど皆無という。



### モズク成分の健康食品を拡販へ

★出 展 目 的 : 販路開拓

★代表商品の価格:化粧品「フコライフ ディープトナー」(200ml)=6,090円(税込み)

沖縄県の**うるまバイオ** (<http://urm-bio.co.jp>) は、モズクに含まれる多糖類「**フコイダン**」を活用した健康食品、化粧品などを製造・販売する。設立は2006年3月末だが、1年半前に現在の社名に変更、本格的に事業展開する。

フコイダンとは海藻類のヌルヌル成分のこと。県と琉球大学の支援を受けて抽出技術の開発と商品化に成功。化粧水の場合、保湿性に優れた特性があるという。

物産展、ネット通販、県内リゾートホテルの売店が主な販売ルートだが、中高年者を対象に販売強化する計画。

## 発芽大豆の関東市場を開拓

★出 展 目 的 : 関東地域の販路開拓

★代表商品の価格:「発芽かたまめ」(100g・卸値)=175円(税別)

滋賀県長浜市のシードライフテック (<http://seedlife-tech.com>) は、2008年9月に農商工連携事業の認定を受けた高機能食品の「発芽大豆」を製造・販売する。食品会社で種子の研究をしていた落合孝次社長が2006年5月に起業した。

大豆などの穀物は、発芽して酸素に触れると、栄養分が酸化して効力が落ちる難点がある。同社が開発した発芽大豆は、低酸素状態で穀物を発芽させることによって酸化を抑えたもの。滋賀県の大豆は、高品質なことで有名。地元の農家と大豆を契約栽培して調達。

味噌・醤油の原料にすれば、酵母の発酵時間が短くなるという。粉末にした発芽大豆を麺に混ぜれば、「ベジタリアンラーメン」が作れる。お菓子やサラダ、スープの材料など、使い方は幅広い。



## 新商品のドライレーズン披露

★出 展 目 的 : 新商品のPR

★代表商品の価格:商品名と価格は検討中

山梨県の食品卸会社、渡辺商店 (<http://www.watanabeshoten.net>) の出展目的は、独自開発したぶどうのドライレーズンを、展示会でデビューさせるためである。

ぶどうなどのレーズン類の国内市場は、80%から90%が米国のカリフォルニア州やチリなどからの輸入品の独占市場となっている。山梨県特産のぶどうや桃は、生のまま国内出荷することがほとんどで、僅かにジャムなどに加工されるのにとどまっている。

同社は5年前からドライフルーツの研究を始め、2007年には経産・農水両省所管の「地域資源活用型研究開発事業」の認定を受け、無農薬のドライレーズンの商品化を進めていた。