をテーマにしたコーナーや、関西食文化の啓蒙(け

いもう) 活動を行う「関西・食のSDGsプロジェクト」と

共同企画したコーナーなどを設置し、持続可能な未来に向け

た食の在り方も提案した。第6回目となる同フェアには、過去

最高となる511社・団体、600小間が出展。展示内容に対する

活発な意見交換や、試食を通じて得られた新しい食の発見で

要喚起に努める。値段

げていく」と話す。

的なマッチングにつな

小売業とともに需

の課題を解決し、

具体

(関西支社取材班)







## 主催 画

## みどりの食料システム戦略コーナー

定供給に

に対する課題へ

ゼロ・ウェイスト普

及を

市町村がまとまっ

は高いが、

選ぶ意味を

斗々屋

量り売り体験コー

安

# 環境配慮の農産物発信

## ぐ。安東隆局長は「有機 農産物の価値を発信

<近畿農政局> PPON DOD HFT 安東隆近畿農政局長(中央右)は「地道に

の食料システム戦略コーナ

熱気に包まれた会場を紹介する。

ム戦略し

価値発信と課題解決に尽力する」と意欲

能な農業を 目指す | 省が推進するニッポ む地元近畿の生産 」をテーマに、環境 滋賀県、京都府 の食料システム 環として、 年に続き、 26事業者がブ 会場には各府 奈良県の企 削減に取 農林水 棄茶園の再生に ジ宣言を日 天理市からは、 火焙煎することで、 売を開始した丸3年以 む健一自然農園が出 一育ったお茶の木を薪

9月から県内で販

-ガニックビレッ

西日本最大級の食品小売業界向け展示商談会「フードスト

(大阪市住之江区) で開催された。主催の日本食糧新聞社

共催の離島振興地方創生協会、西日本有力小売企

アソリューションズフェア2023」が6、7日、インテックス大

業22社からなる副主催の3者で運営する強みを生かし、出展

者と来場者のビジネスに直結する多角的かつ実利的な商談

機会を生み出した。農林水産省策定の「みどりの食料システ

た"サステナブルテ 90%の脱炭素を実現 近畿農政局では、 | 里山三年晚茶 来場者の注

に力を

にやさしい

環境に配慮

高を紹介

過去最高となる511社・団体、600小間が出展した ン」コーナーは、水空カナ推進キャンペー 3~7日) を盛り上げ 良質なタンパク源でE 賛同メーカーなど17企 庁制定の「さかなの日」 業・団体20小間で構成 ようと、全国の漁連や いさかなの日」 (毎月3~7日) 、「い 初出展の ・DHAなどの認 寿司が好まれ 水産

()

ち輝

未

 $\overline{\mathrm{T}}_{\mathrm{A}}^{\mathrm{E}}$ 

さや調理の手間が

主体となって未来に向

」を提案。アレルギ

に発信し

大阪・関西万博に向けて活動を紹介

EHen Control

100

000

知もある日本で魚離

来社会のデザイン」を

のタン

パク質素材

向けてそれぞれが 組むアクションを積

活動紹介コーナーで ムの食に関する団体の 02025」プログラ

活動を紹介

の活動に参加している

を囲めることをアピ

した。その他、

"食"に関わる団体の

O法人農産物加工協

大阪・関西万博の

いのち輝く未

日本産米粉や小麦由来

コ栄養食品は、

だし文化プロジェク 会、やえやまファ いいオサカナ推進キャンペーンコー

の日推進委員会の千野 る魚を選択して食べる 成長を通じて再生産さ を加えなくても産卵・ 食物連鎖の中で人が手 企業で、魚食ムーブ 和利座長が旗振り役と DG sの達成への消費 際12) につながり、 形態を確保する」 れる持続的な資源であ 「持続可能な生産消費 、トを起こそう」と、 今回は水産庁さかな 「西日本の小売 S D G s

では島根、北海道 北海道、

ヒントを紹介 「さかなの日の意味をスーパーを通じて消費者へ伝え たい」と千野和利水産庁さかなの日推進委員会座長街

試食・試飲コーナ

北海道、沖縄P

島根で見つける

冲 楽し を超える多くの来場者 「島根うまいけんコ

案した。2日間で予想 レンジレシピを提 商品や食材を使っ 各地方の味を 単調理をアピ 店の「レン

びき食感生つみれ」 ジで加熱するだけの簡 雲そば」を提供。 若女食品の「あら >ジで3

来場者の好評を得た。 自慢の商品を提供し なかたかの リジナルコラボ商品 北海道と沖縄ブ



TEAM

グラムの食に関する団体の活動「TEAM EXPO2025」プ

紹口

「今回の展示をきっ 百田陽子課長は

ジ』の参加団体を多く

島根の味を楽しむ来場者 を使用したおにぎり 栄としひかり」と小西 別栽培米秘境奥島根弥 麺」、奥島根弥栄の「特 本店の「のどぐろみそ」 コラボした「スモー 「錦味噌ラーメン」 ハラの「スモー メン」を振る舞った。 それぞれ8社が

アッツの濃厚みそ担*々* クス」と小西本店の ツミックス3種類ミ を

を導入しており、 の最新の量り売り機器 では生鮮食品や惣菜

種類はつみれの味を生 白だしであっさ

斗々屋では寺岡精工

在り方を提案した。 のための消費や生活の 進している。 回収もスタート。 にはデリバ

踏み切ったほか、8月れの商品の販売継続に げる多彩な取組みを推 ウェイストの輪を広



ゼロ・ウェイストの考え方、

とや)が、量り売りの体 きるゼロ・ウェイスト を構える、食品や日用 品を量り売りで購入で の斗々屋(と

やサステナブルな未来 を出さない社会の実現 り売りを通じて、 験コーナーを展開。 ごみ 今年から賞味期限切

み出さない三毛作り 小売企業などに呼び掛 つくりに取り組んでい イストにつながる売場 組みを構築。各地の 協働でゼロ・ウェ "食品ロスを生 加工食品の販  $\mathcal{O}$ 

レストランでのメニュ □品目を、すべて量 にはレストラン 食材販売、

り売りで販売する。 酒類、洗剤などの約7

の南蛮漬けなどの解凍さ、サワラやタチウオ チルド品が注目を集め

岐でんぶく」のてっ

香川県の「天然讃

啓発し、魅力ある魚加行動であると来場者へ

加

協ブ

ースでは、

県漁連・四海漁

豆島島鱧」を骨切り

工品や食べ方を提案し

質なブランドハモ「小近海の筋肉質で甘く上

命の先駆者の和郷とと

菜を冷凍加約農園の野

は、「現場は厳しいが、 髙橋光男代表取締役

単価が一

単価が上がっても棚持

万博の開催

柿や桃なども全国ト 土地に恵まれており、

大阪シー

ング印刷

は結露面、水滴面に「イノベイティブ」

ルラベル」のほか、「ア「ボイル可能なサーマても黒く発色しない「チルピタ」やボイルし

プラスチ

温暖な気候と肥よくな

環境」テ

に展示

上げが変わるカ

白井雄樹社長は

配合、

して知られる同県は、 「果物の栽培に適した

る。ほかにも良質な農

レベルの生産量を誇

一する徳

顔が見える野菜を消

消費者に鮮度の

県産品の認

3日よくな

を見据え、

農業革

扱うベルグ 持機能袋を は、鮮度保 岐富士農産

ズの鮮度保持機能袋

及効果があ

・ック」

るとされる

からベルグリ

ンワイ

円の経済波

の四つの軸で、

組み、地域・社会貢献

今回、

一般的な包材

和歌山県

い農業、

就労支援の取

いる。

ーンワイ

た取組みも進めてい 能な社会の実現に向け

専属契

る。

香川県の讃

形を作る」 と取り組む

業へ届けている。

い価格で提供するた

必要な量を買い

見据え県産品ア

言も策定して、農家の

解を深めながら、

和歌山県

可能な農業を追求して

8月にはSDGs宣

自立支援、地球に優し

讃岐富士農産

あわせて提供

「板じゃが」など

農業の仕組

い野菜を消費

ると訴え 循環が起き スも減る好 き、食品口 、状態で届

> 的に初めて 路拡大を目

ブロッコリー

る「じゃばらいず

ゃばら加工品を手掛け

山寺味噌の有名店「や

促進班主査は話

品を展示。

このほか

E 社「KI

みの里梅園」

地域商

 $_{\mathrm{O}}^{\mathrm{Z}}$ 

しの老舗

が足を止めたに引かれ、多くの来場者和歌山県産の魅力ある食

る」と山

同県産ナスを軸に

アスパラガスなど

## 最新

0

量り売りシ

ステ

プラ・フードロス削減とも可能となった。

決する多彩な製品群を

振興センター宮崎県物産貿易

行を一度に済ませるこ

につながるサステナブ

島々

の逸品

を訴求

を試食で提供

センターのコーナーに宮崎県物産貿易振興

仲田成徳事務局長は

日本離島センター

県産のサツマイモ

慢の商品を提案する10

た新感覚の漬物など自 の郷土料理から生まれ 出

展

## 寺岡精工

## 寺岡精工は昨年発表 減算式量

るNFC技術を搭載し 電子マネー Cにも活用され る。 ルタイムで秤に表示す

日本離島セン

タ

た た で 取れる は た の 品 を 生 か

一つ一つの島では情報 いろんな島があるが、

0%」のそば焼酎、

県

壌「さざん華」をベース

の焼き芋や「そば を使った糖度50度以上

異なる複数商品の買い フの量り売りで単価の た量り売り製品「SB a mX」を大阪 入できる。 欲しい量をぴったり購 価格が ら表示を確認しながら に乗せるまで購入量・ 容器に取った商品を秤 また、 従来の量り売りでは 「GramX」な わからなかった

を複数台使用し、

品を入れる重さ(風 能なマイ容器の利用も 袋)を考慮する必要が さらにカードをかざ

で初披露した

ルク販売システ りが簡単にできる、

れるNFC技術を搭載 で、会計用 のラベル発 すること タが蓄積さ 訴求した。 を「島の逸品」として の島々の魅力ある産品 は、12団体がそれぞれ ンター 初出展の日本離島セ 小笠原村商工会(東

煮などをアピー

る発酵食「鮒寿司」

きびだんごなど菓子

といった地場の果物や

県を代表す 沖島漁業協

江八幡市の

を試食・試飲とともに

た。

桃やブドウ

示。グッズは人気デザ 年からグッズ類を展 滋賀県近

20事業者が、

桃となっており、

って食べて丸ごと」

どを提案し し 迪 島辣(ラ

山県産業振興財団

れる 「金の桃(KIN

年中食べら

雲海そば花酵母仕 そば焼酎「そば雲海

を試飲で提供。

そ 込

NO MOMO) 」を紹

した。同品は瓶詰の

ドニア

た「薬膳

が

0

地場商

品 P

琵琶湖で捕れた魚の佃

類

加工野菜、

調味料

拡大を狙った。きびだ

法」により商品化して

自製法である「水熟製

減った重さから購入量

を取ることで秤上から

デー

利用者が商品

り)に乗った状態で陳

品は最初から秤

同システムでは、

ン、アロエとブレンド 島唐辛子」を手つみし 黄島唐辛子を天日干 農薬で栽培した「硫黄 京都小笠原村)は、 てそのまま粉末にした 「硫黄島一味唐がら クコの実、 年のうち、 提案を行った。 SUMUGUは、沖永 良部島のジャガイモの 風スープなどのレシピ 日ひじき」 間だけという「幻の2 鹿児島県和泊町のT を紹介。 新芽の2日

X」を大阪 C F A T G F A M

感覚の板状のスナック おいしさを味わえる新 大分県姫島村のおお



目玉の果樂「金の桃」が

ってもらえる機縁とな

西日本で展開するフ

色鮮やかなサラ

イリッシュなブ

を開発し、

ない多角的 行った。 な戦略を取 商品のOE オリジナル っている。

業者も、

者の興味、 ピ 彩な食品や飲料で来場 関心を喚起

分な販促ができずにい が数多くあるが、規模 手が足りないため、 者は営業活動に割く人 産物や農産加工品など 小さい生産者や事業 中章久和歌山 関連6製品、 た製品群を紹介した。 や「環境」をテーマとし の環境課題への取り組 会を豊かに」を核とし 「技術とアイデアで社 (OSP) は「省人化 、ベイティブ」 о S P



応ド

ルコール ーマルラベ リで剥離す カーザー ·ムヤシックスラベーク」、非木材紙「パ

広めるため、 を行って る。 ルする絶好の

展示会や催事への出展 県の魅力ある食を 機会にな

への思いや気付き、 ト野菜のおもしろさ

れば」と話した。 業から11年で第三工場 いる同社が「商品作 ーマに初出展した。 ドニアは「Lab」をテ

となった岡山 品にしている。多くの のものを素晴らしい形 副課長は「いずれの事支援部中小企業支援課 興財団の衛藤貴志経営 甘さと食感を実現 出展に当たり事務局 今までにない限 岡山県の地場 I 県 産業振

菜やサラダ 300種類 惣菜など約



を表現したい」 井雄樹社長 メーカーを目指す」「西日本一のカット

「ひとくち焼き芋」も カット野菜を披露 陳列で売

動値引きシステムなを連携した業界初の自 ルな包装技術や、 小売店の課題を解 -ドと売場、レジ 登装技術や、バッ

**発信力が足りない。塊** 趣向凝らし

増していくと思う。 回の大阪の催しを非常  $\Rightarrow$ ている」と話した。

て地元 産品提案

KA」をアピー そばとそば麹、 酵母「雲海そば花酵母」 50度以上の「極密熟成」 にこだわった新商品の の 焼き 芋 「 SAZAN による「そば」 雲海酒造は厳選した 独自 つうまみ」を訴求し 出し、「ふわっと香ばの豊かな風味を 5-07

産のキュウリを郷 宮崎農産は、 月以上熟成させた糖度 の焼き芋専用土壌で育 独自の技術で3ヵ

宮崎本部販

花畑修一

うりの冷や

次回開催日決定!!

1場で加工し、西日20~30tなどを自社

科をほぼ産直で仕入 ネギ5 t、キャ

-内に立ち上げ、大分る。 農業支援会社を

で循環型農業を始め





食は文化 おいしい出会い



FOOD STORE SOLUTIONS FAIR



西日本を代表する大手小売企業が 副主催(運営委員)を務める注目度の高い展示会!!

2024年 9/43~5

会場

インテックス大阪 4号館・5号館

〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102

フードストア ソリューションズ フェア展示会事務局 〒530-0044 大阪市北区東天満1-3-3 ロイヤル東天満ビル4階 日本食糧新聞社 関西支社 TEL:06-7664-3830 FAX:06-7664-3831 Mail: fssf@nissyoku.co.jp

最新情報は公式ホームページから https://www.foodstore-s.jp/