

うおぬま会議 2010 「アレルギー対応商品のブラッシュアップ会議」

2010年11月4日

新潟県のアレルギー対応企業がコラボでブラッシュアップを目指す！ 東京家政大学白藤プロジェクトのメンバーが、参加企業の食材等で 学生アイデア発の「簡単」「安心」「美味しい」料理に仕上げ交流！

○ だれにでも優しい「食の新潟」が時代の要請！食物アレルギーに対応 ○

東京都は今年4月に、食物アレルギーの経験がある3歳児は5人に1人で、10年で2倍以上に増えたとの調査結果を報告しました。幼児の2割に何らかの食物アレルギーが発症しているのならば、日本国民の食糧供給基地の新潟の企業が指をくわえている訳にはいきません。

しかし、現状は新潟県内の企業が個々に食物アレルギーへトライしていて孤軍奮闘感は否めません。消費者にとってもアレルギー対応の商品は「価格が高い」「商品アイテムが少ない」「購入ルートが限られている」「調理方法がわからない」「メニューがマンネリ化」等、切実な悩みを抱えています。

そこで、「アレルギー対応商品のブラッシュアップ会議」は、県内の企業がお互いの商品を出して幅を広げ、共同開発・販促が期待できるシナジー効果・アレルギー患者の利便性の向上をさぐります。

次世代の消費と子育てを担う東京家政大学の学生によるアイデア料理を楽しみながら、流通代表のらでいっしゅぼーや(株)のマーチャンダイザー、認定NPO理事の経験やアドバイスを伺いブラッシュアップを目指します。

うおぬまの山中ですが、大勢の皆様のご参加をお待ちしています。



うおぬま会議 2010 健康ビジネスサミット

主催：新潟県、他

【個別会議】アレルギー対応商品開発のブラッシュアップ会議

日時：平成22年11月12日（金） 12:45～14:45

会場：当間（あてま）高原リゾート ベルナティオ「やまつつじ」



東京家政大生のアイデア料理の試作風景。将来の管理栄養士に期待！！

○ プレゼンテーション参加企業 ○

- ・越後製菓(株) 小麦パン、クッキー（アレルギー対応）
- ・(株)新潟製粉 米粉（米粉のみ）
- ・タイナイ(株) 米粉パン、米パン粉（米粉のみ）
- ・(株)美松 米粉シュークリーム（小麦不使用）
- ・長岡機能性食品創造研究会 玄米醤油、玄米味噌（小麦、大豆、不使用）
- ・(有)新津興器 ごはんDEサンド（家庭調理器）

○ アドバイザー ○

- ・認定NPO アレルギー支援ネットワーク：愛知県名古屋市
- ・らでいっしゅぼーや(株)：東京都港区

※ブラッシュアップ会議ご参加の方は、「箸」と「皿」をご持参ください。沢山の試食があります。



【問い合わせ先：長岡機能性食品創造研究会事務局：

(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨカユキ)】

TEL 0258-66-0446 FAX 0258-66-0447

http://www.rice-shirafuji.com e-mail eco-net@nekonet.ne.jp