

味だけじゃない ストーリー豊かな逸品を山口県から全国へ

「FOODEX JAPAN 2018」に初出展

会期:3月6日(火)~9日(金) 会場:幕張メッセ ブース No.10C26

公益財団法人やまぐち産業振興財団(山口県山口市/理事長:田村浩章)は、山口県内の4社と共同でアジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2018」に初出展します。

本州の西端に位置し三方を海に開かれている山口県は中国山脈の自然の恩恵も受け、海の幸・山の幸ともに恵まれた土地柄です。共同出展する有限会社みかわ、エムテックス有限会社、有限会社クリアツーワン、オンガネジャパン株式会社の4社は、それぞれ伝統的な加工技術や斬新なアイデアを活かした製品を出品いたします。地元で評判の味わいはもちろん、開発にかける意気込みや、食材・製造方法への思い入れなど、製品にまつわる多彩なバックグラウンドにもご注目いただきたい逸品をご覧ください。

【初出展】山口県の大吟醸「獺祭」の酒粕を使用した「奈良漬」と「酒粕饅頭」(みかわ)



美しい黄金色が特徴の奈良漬



甘さ控えめ、手土産にも適した酒粕饅頭



山口県岩国市の酒蔵、旭酒造が酒米の王様と呼ばれる「山田錦」のみを用いてつくる銘酒「獺祭」。有限会社みかわは、その酒粕を使用していることを明記できる唯一の企業です。

「大吟醸の奈良漬 獺祭の酒粕使用」は、県内の障がい者が育てた白瓜を全量買い取って使用。雑味のない上品な味わいとパリッとした食感がお楽しみいただけます。「里の味みかわの酒粕饅頭 升々 獺祭の酒粕使用」は、純米大吟醸の酒粕を練り込んだ生地で北海道産小豆を100%使用したこしあんを包み蒸し上げました。この他、「きゅうりの粕漬 獺祭の酒粕使用」も出品。いずれも芳醇な香りと繊細な味わいがお楽しみいただける逸品です。

なお、会期中に開催される「地方創生サミット」※において、「FOODEX JAPAN」出展者の商品開発事例として様々な取り組みについてご説明いたします。

※ 日時:3月7日(水)14:00~15:30 会場:9ホール トレンドステージ

【新商品】自然薯栽培発祥の地で作られた「インスタント自然薯麺」(エムテックス)



1食あたり 92.9kcal

世界最古の薬学書「神農本草経」に記されているように、古くから滋養・強壮・強精食として珍重されている自然薯。山口県柳井市は自然薯栽培発祥の地として知られています。エムテックス有限会社では、柳井産の中でも糖度 10~12 度の自然薯を厳選し、ふりかけやチップス、だんご汁など様々な加工品を開発しています。

この度、3月下旬に発売する新商品「自然薯 スープ春雨風 細麺」を「FOODEX JAPAN」にてお披露目いたします。お湯を注ぐだけで簡単に食べられるので、手軽なランチや夜食にぴったりです。また、調理が容易なことに加え、麺が伸びないため、業務用としてホテルなどの朝食バイキングにおすすめです。

カロリー約 1/3 ごまの栄養素が手軽に摂れる「ごまのおから」(クレアツーワン)



ダイエット中の方にもおすすめ

「山口ごま本舗」では、「安心・安全・健康」を第一に考え、昔ながらの製法である低温圧搾でしぼったごま油と、ごま油を使用したドレッシングなどの調味料、ごま加工品を製造しています。

「ごまのおから」は、低温圧搾でしぼった脱脂ごまです。ごまの油分が 62%カットされているため、カロリーは通常のスリごまの約 3 分の 1 に抑えられています。また、パウダー状になっているためいりごまと比べて消化が良く、お子様からお年寄りまで幅広くご愛顧いただいております。すりごまの代わりにお使いいただけるほか、サラダや和え物、ヨーグルト、麺類などにかけても美味しくお召し上がりいただけます。

うなぎに続け！夏バテ防止に「^{サムゲタン}参鶏湯風スープ」(オンガネジャパン)



下関市地域資源活用商品認定商品

参(=高麗人参)と鶏を煮込んだ湯(=スープ)という意味の参鶏湯。若鶏に、もち米や高麗人参、なつめなどを詰めて長時間煮込む韓国料理です。

下関市と韓国・釜山は、古くは連絡船、現在はフェリーが就航しており、経済的にも人的にも深いつながりがあります。そこで、下関版参鶏湯を作りたいと考え、「参鶏湯風スープ」を開発しました。本場の参鶏湯は若鶏が丸ごと入っていますが、本品は食べやすさを考慮して国産手羽を 1 袋あたり 2 本使用。温めるだけで手軽に参鶏湯風スープをお召し上がりいただけます。

日本では冬のイメージがある参鶏湯ですが、韓国では栄養価が高く薬効が期待できる薬膳料理として親しまれており、夏バテ防止の定番メニューです。そこで、夏バテ対策としてはもちろん、冷房による冷えに悩まされる方にもおすすめのメニューとして「夏こそ参鶏湯」を提唱するとともに、土用のうなぎに続く夏の風物詩として広めていきたいと考えております。

【共同出展者について】

■有限会社みかわ

代表者 代表取締役社長 岡本敦美

本社 〒740-0032 山口県岩国市尾津町 5-11-1 卸売市場内

TEL 0827-32-1346

URL <http://www.satonoaji-mikawa.co.jp>

■エムテックス有限会社

代表者 代表取締役 原田浩治

本社 〒742-0009 山口県柳井市新市 2-32

TEL 0820-22-0654

URL <http://www.m-tex.co.jp>

■有限会社クレアツーワン

代表者 代表取締役 上村光徳

本社 〒754-0002 山口県山口市小郡下郷 3380-1

TEL 083-974-2850

URL <http://www.gomahonpo.jp>

■オンガネジャパン株式会社

代表者 代表取締役 岡本昭宏

本社 〒752-0953 山口県下関市長府港町 10-63

TEL 083-246-3005

URL <http://www.ongane.co.jp/>

【公益財団法人やまぐち産業振興財団について】

山口県の産業技術の高度化、中小企業等の振興発展及び新たな産業の創出を総合的に支援し、もって広く県内産業の振興と魅力ある地域社会の建設に寄与することを目的としています。

本社 〒753-0077 山口県山口市熊野町 1-10 NPYビル 10階

URL <http://www.ymg-ssz.jp/cms/>

【本リリース内容に関するメディアの方からのお問い合わせ先】

公益財団法人やまぐち産業振興財団 事業活動支援部 副部長 山本庸子

TEL:083-922-9926 FAX:083-921-2013 Email:jigyo@ymg-ssz.jp