

『かんしょでん粉の食品用途拡大に関する展示会』の開催について

標記の件について、下記のとおり詳細が決定しましたので、お知らせします。

記

- 1 開催日時 平成29年2月21日（火） 13:00～17:00
- 2 開催場所 大崎ブライトコアホール（東京都品川区北品川5-5-15）
- 3 趣 旨

本展示会を通じて、かんしょでん粉製造事業者やかんしょでん粉を利用して加工食品を製造する企業などと量販店、外食・中食業者及び食品メーカーの研究・開発部門などとのマッチングを図り、かんしょでん粉に対する理解の醸成と加工食品用途への利用拡大を推進します。

4 開催内容

①展示会（13:00～17:00）

食品メーカーなど18企業・団体による「かんしょでん粉」及び「かんしょでん粉を使用した食品」の展示・試食（詳細は別添資料のとおり）

②講演（13:30～14:10）

題目：かんしょでん粉の特性と食品への利用

講演者：鹿児島県大隅加工技術研究センター 参事付 時村 金愛 氏

（概要）

○でん粉の種類と用途について

○低温糊化性を有する新品種「こなみずき」を原料としたかんしょでん粉について

○かんしょでん粉の食品への利用について

（他1者による講演を予定）

③出展企業・団体による製品PRイベント（14:30～15:30）各回15分

企業・団体名	概要
日本澱粉工業株式会社	かんしょでん粉を原料とし約40%甘味カット※を実現した低甘味水あめサナストリンSL75のご紹介
森井食品株式会社	輸入豆系はるさめに負けない「細さ」と「強さ」を実現した新食感の国産はるさめについて
一般社団法人日本特産農産物協会 株式会社ゆめふく	○「外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業」の概要と取組状況について ○新品種「こなみずき」を原料とし、耐老化性と食感改良性に優れたかんしょでん粉を使用した新商品（そば、ヨーグルト）を紹介
株式会社廣八堂	廣八堂の商品紹介とかんしょでん粉の方向性

※約40%の甘味カットとは、同社製品のとうもろこし原料の水あめと比較した場合

5 実施形態

共催：独立行政法人農畜産業振興機構、全国農業協同組合連合会
鹿児島県経済農業協同組合連合会、全国澱粉協同組合連合会
鹿児島県さつまいもでん粉食品用途拡大推進協議会
後援：農林水産省、鹿児島県、フード・アクション・ニッポン推進本部
協賛：株式会社日本政策金融公庫、農林中央金庫、株式会社日本食糧新聞社
株式会社食品新聞社、鹿児島相互信用金庫、
一般社団法人日本スーパーマーケット協会、日本チェーンストア協会
オール日本スーパーマーケット協会、一般社団法人日本惣菜協会
協力：一般社団法人新日本スーパーマーケット協会

6 その他

来場方法その他詳細については、別添資料及び機構ホームページをご確認ください。
機構ホームページ：https://www.alic.go.jp/t-denpun/togyomu03_000046.html

(問い合わせ先)

独立行政法人農畜産業振興機構 特産業務部

担当：青木・園部

Tel 03-3583-1264

Fax 03-3583-8758

～平成28年度かんしょでん粉の食品用途拡大に関する展示会～

かんしょ (さつまいも) でん粉食品試食・展示会

2017.
2/21火
13:00～17:00

途中入退場自由

大崎ブライトコアホール (JR大崎駅から徒歩5分)

入場無料
事前登録制

かんしょでん粉の魅力
お伝えします!



食品の試食・展示会

かんしょでん粉利用食品を試食

特性・商品事例講演会

かんしょでん粉の特性や商品を紹介

商談スペースの設置

かんしょでん粉を使っている
食品メーカーや製造事業者と商談

かんしょでん粉特有の食感を味わってみませんか?



共
後
協
協

催 : 独立行政法人農畜産業振興機構、全国農業協同組合連合会、鹿児島県経済農業協同組合連合会、
全国澱粉協同組合連合会、鹿児島県さつまいもでん粉食品用途拡大推進協議会

援 : 農林水産省、鹿児島県、フード・アクション・ニッポン推進本部

賛 : (株)日本政策金融公庫、農林中央金庫、(株)日本食糧新聞社、(株)食品新聞社、鹿児島相互信用金庫、(一社)日本スーパーマーケット協会、日本チェーンストア協会、オール日本スーパーマーケット協会、(一社)日本惣菜協会

力 : (一社)新日本スーパーマーケット協会

独立行政法人農畜産業振興機構
特産業務部 担当: 青木、園部

お申し込み
お問合せ

MAIL : kanden-event@alic.go.jp

TEL : 03-3583-1264 FAX : 03-3583-8758

展示会の 内容

かんしょでん粉とは、かんしょ（さつまいも）を原料とするでん粉のことです。現在、国内では鹿児島県でしか生産されていませんが、さまざまな食品に程よい食感を生むため、水産練製品や麺、焼菓子などに使用されています。この展示会では、鹿児島県産のかんしょでん粉を知ってもらうために、講演会を行うほか、かんしょでん粉を使用した食品の製造事業者が試食・展示を実施し、かんしょでん粉の特性（味、食感等）を紹介します。また、会場では、かんしょでん粉の加工食品への利用を提案するとともに、会場内に出展者と来場者の方々が自由に利用できる商談スペースを設置します。

出展企業・団体 (2/6現在18者)

西日本食品工業株式会社、株式会社山口油屋福太郎、向後スター子株式会社、日本澱粉工業株式会社
株式会社廣八堂、上原産業有限会社、株式会社加治佐澱粉工業、公益財団法人日本特産農産物協会
三倉産業株式会社、森井食品株式会社、キリンビール株式会社 鹿児島支社、株式会社都食品
松谷化学工業株式会社、鹿児島県さつまいもでん粉食品用途拡大推進協議会、株式会社コーセン
鹿児島協同食品株式会社、鹿児島県大隅加工技術研究センター、独立行政法人農畜産業振興機構（順不同）

主な展示品目

かんしょでん粉、麺、はるさめ、えびせん、水あめ、葛粉、葛菓子、ビール、加工でん粉 など

講演 (13:30開始)

鹿児島県大隅加工技術研究センター 参事付 時村金愛 氏
演題：かんしょでん粉の特性と食品への利用 他

製品PR イベント (14:30開始)

- ①日本澱粉工業株式会社
 - ②森井食品株式会社
 - ③公益財団法人日本特産農産物協会 及び 株式会社ゆめふく
 - ④株式会社廣八堂
- (全4回・各回15分)

ご来場 予定者

量販店、外食・中食業者、食品メーカー、給食・介護食事業者、栄養士等
(※一般の方（消費者等）のご来場はご遠慮させていただきます。)

参加 申込方法

- 原則、**事前登録制**です。
 - 参加を希望される方は、下記の参加申込フォームに必要事項を記入の上、E-mail又はFAXによりお申し込みください。
- なお、**参加申込締切は2月17日**ですが、**当日、登録なしでのご来場も可能です。**

(過去の展示会の様子)



アクセス詳細

大崎ライトコアホール
東京都品川区
北品川5-5-15
(JR大崎駅から徒歩5分)

大崎ライトタワーではなく、
大崎ライトコアの3Fです。
スターバックスを越えて交差点を渡り、
セブンイレブンが1Fに入ったビルです

参加申込フォーム

■企業名・法人名

■所在地 (〒 -)

■申込者のお名前・所属・役職

■電話番号

■FAX

■E-mail

■ご一緒に参加される方

送付先

FAX : 03-3583-8758 E-mail : kanden-event@alic.go.jp
※機構HPIにWEBでの申込フォームを掲載しておりますので、そちらもご利用ください。

■業種 (該当する番号に○をつけてください。)

1. 量販店
2. 外食・中食事業者
3. 食品メーカー
4. 生産者・生産団体
5. 給食・介護食事業者・栄養士
6. その他 ()

■職種 (該当する番号に○をつけてください。)

1. 営業
2. 開発
3. 企画・管理
4. 生産
5. 事務
6. 販売
7. その他 ()