

令和5年度とちぎ6次産業化実践セミナー 第4回講座実施状況について

【日程】 令和5(2023)年11月30日(木)
【会場】 ホシザキ北関東株式会社宇都宮ショールーム
【参加者】 24名

【テーマ①】 農産物商品の加工実習

【講師】 フレンチベジレストラン アンリロ 代表 上村真巳 氏
3種類(シュトーレン、りんごジャム、ポトフ)の加工実習と商品の特性や販売方法、新商品開発のポイント、注意点等の説明があった。

新商品は、作りたいものでなく、ニーズのあるもの、使い方が分かりやすいものが良い。結果として、定番の物が売れる。

農産物のB品やC品に高付加価値を見出す商品作りが必要。陳列をイメージし、売る場所を考えて、パッケージを考える。商品コンセプトをしっかりと持つことと、どんな消費者を対象とするか、ストーリーある商品作りが重要である。



(加工実習講義)



(りんごジャム、シュトーレン)



(加工実習)

【受講者の声】 加工のノウハウ、新商品開発の要点、販売手法などが聞いて良かった。加工実習の試食品が美味しかった。

【テーマ②】 食品加工機械の特徴と使用方法

【講師】 ホシザキ北関東株式会社他2社

食品加工機械7種類について、機器の特性、使用方法、導入メリット・デメリット等の説明があった。



(充填機実演)



(真空包装機実演)

【受講者の声】
加工機械の使用
方法の実演を見
ながら、性能や
導入事例等の話
が聞いて有意義
であった。