

令和7年度とちぎ地域資源活用・価値創出実践セミナー 実践編第2回「食品加工機材」「実践事例1 いちご」実施状況について

【日程】 令和7年11月18日（火）

【会場】 •栃木県立宇都宮産業展示館（マロニエプラザ）

•ねこのいちご屋さん

【講 師】 •ホシザキ北関東株式会社

営業企画推進部 販売促進課 コンサル担当 係長 吉川 直子 氏

栃木支店 栃木法人営業課 主任 千葉 晋 氏

•ねこのいちご屋さん 店長 篠原 将大 氏

【受講者】 6名

【内 容】

食品加工機材では、講師より食品加工に活用できる機材（殺菌・洗浄、加熱調理、急速冷凍、真空パック、乾燥）の紹介が行われた。次に、展示会会場内にて、実際にジェラートやスムージーを作る機材、冷蔵庫内の鮮度を長期間保つための機械などの視察や試食を行った。

実践事例1では、実際に6次化の実践事例として「ねこのいちご屋さん」を視察した。保護猫カフェをはじめたきっかけや圃場から離れた宇都宮での開業となった経緯、6次化支援対象者となっていたときにプランナーからのどの様な指導があったのかなどの話があった。

講義の後、厨房の見学を行った。プランナーにはメニュー開発にも携わってもらい、買える材料はできるだけ購入するというアドバイスもあった。生産の手間を最小限にすることで、無理なくカフェ経営を行うことができているとの事。



【受講者の声】

- ・加工機械を見ることがなかったのでとても良い機会だった
- ・実践されている事例が見られてよかったです