

# FOODEX JAPAN 2015への 出展結果について

雑穀輸入協議会

雑穀輸入協議会では、去る3月3日（火）～6日（金）に開催された食品産業界で最大級のイベントであるFOODEX JAPAN 2015に「世界の豆」をテーマに出展参加しましたが、出展ブースには食品加工業、流通業を始め多くの関係者の方々に来場いただきましたので、その結果を報告いたします。

## 1 FOODEX JAPANの開催概要

1976年から毎年開催しているアジア最大級の食品・飲料専門の展示会で、2015年で40回目を迎えました。開催規模は、食品の国際取引の活発化に伴い、年々拡大しており、今回の参加国83ヵ国・地域は過去最多となりました。

正式名称：FOODEX JAPAN 2015（第40回 国際食品・飲料展）

開催期間：2015年3月3日（火）～6日（金）の4日間

開催場所：幕張メッセ（JR京葉線 海浜幕張駅下車 徒歩5分）千葉市美浜区中瀬2-1

来場者数：77,361名（2014年実績：75,766名）

出展者数：2,977団体（国内1,166、海外1,811）（2014年実績：2,808団体）

出展参加国：過去最多の83ヵ国・地域

主催：一般社団法人日本能率協会ほか5団体

後援：外務省、厚生労働省、農林水産省、観光庁ほか

## 2 出展の概要

2016年の「国際マメ年」に向けての雑穀輸入協議会の行動計画の第一弾として、「世界の豆」をテーマに出展参加しました。

(1) 出展テーマ：世界の豆 (2) 出展の訴求ポイント

出展の訴求ポイントは、我が国で入手可能な国内外の豆類の消費啓発の促進を目標に、以下のとおりとしました。

○2016年「国際マメ年」の認知度アップ ○世界の多様な豆類の紹介

○豆の栄養と機能性のアピール ○世界の主要な豆料理の紹介

(3) キャッチコピー

「豆は、あなたの元気と健康の源！」（‘Pulses make you stronger and healthier’）

(4) 出展内容

出展の訴求ポイントに対応して、豆に関する各種の展示、資料・豆製品の配布、試食等を行いました。

○2016年「国際マメ年」

2016年の「国際マメ年」を積極的にアピールするため、「国際マメ年」と豆の日ホームページ・アドレスを記載したサンプル袋にて、展示してある世界の豆を配布

○世界の多様な豆類

世界各地で生産、流通、利用されているさまざまな色や形、大きさの食用豆類について豆の標本や写真の展示により紹介

○豆の栄養・機能性

豆のもつ優れた栄養・機能性について解説したパネルや主な豆加工品サンプルの展示を行うとともに、これらをまとめた冊子や国内外の豆製品を配布

○世界の主要な豆料理

世界各地には、その地で生産された豆を用いて、煮込む、揚げる、炒めるなどさまざまな調理法の豆料理があるが、これら世界の豆料理を解説した冊子を配布

また、平成25年度豆類経営改善共励会で農林水産大臣賞を受賞した北海道訓子府町の石川修シェフのご協力により、国内外の代表的な豆料理や豆加工品を試食により紹介

<豆料理・豆加工品のリスト> (原料豆の種類)

- ①鹿の子入りヨーグルト (えんどう、ひよこ豆、大正金時、大手亡)
- ②石川シェフ特製 虎豆・大地の煮込み (虎豆)
- ③虎豆入り十六穀ごはん (虎豆、小豆、黒大豆)
- ④チリコンカンスープ (レッドキドニー、大手亡)
- ⑤豆カレースープ (虎豆、大手亡)
- ⑥ANAラウンジスープ (大手亡)
- ⑦オーガニック小豆 (小豆)

### 3 出展会場への来場結果

当協議会の出展ブースには、4日間の開催期間中に食品加工業、流通業を始め多くの方々に来場いただきました。ブース前の通路は、連日、首都圏の週末の専門店街並みの賑わいでした。

豆の栄養・機能性や料理を解説した4種類、延べ2,800部の冊子は、予想を上回る来場者で最初の3日間で配布し尽くしました。また、豆料理は7種を交互に調理して来場者の方々に試食していただきましたが、行列ができてあっという間に料理がなくなるなどの料理も大人気で、「豆がこんなに美味しいとは」、「食材として取り扱いたい」との声も聞きました。

今回の出展の目的は、優れた食材としての豆類の消費啓発と「国際マメ年」の認知度向上でしたが、これらの目標達成にいくばくかは貢献したのではないかと思います。

次回の2016年は「国際マメ年」の本番の年であり、豆類関係者の総力を結集し、さらに豆の食品としてのすばらしさをアピールできる出展を行いたいと考えています。



出展ブースへの来場風景



出展ブースの展示内容