

みえのこだわり食品マッチング交流会

2月6日、みえのこだわり食品マッチング交流会が、名古屋市のANAクラウンプラザホテルで、食品の加工業者が販路を開拓するために開催されました。

出展は39団体、バイヤーの参加申込数は約80社。主催は三重県。さらに、協同組合等の産業団体8団体。百五銀行と百五経済研究所です。

本イベントに当所として初めて「伊賀の農産物や地域性を活かした商品・食材」をテーマに申し込み、2社が共同で出展しました。商工会議所は、伊賀の食文化発信をコンセプトとし、参加事業者の商品PRを展開することで、相乗効果を図りました。



本イベントにご参加いただいた事業所は、以下の2社となります。

○ふたば園(株) 副社長 北村徹氏 (伊賀市治田)

- ・出展内容 自社生産の茶葉を、抹茶ラテ・ほうじ茶ラテとして手軽に楽しめるよう商品化。
- ・自社工場での野菜(レタス系)人工光栽培。

○(株)ソーライフ農園 代表者 北出茂樹氏 (伊賀市川東)

- ・本業は農家。10町ほどの規模で減農薬米や出荷用野菜を栽培、出荷。
- ・農業から6次産業化を図るべく、加工・販売を手掛けた“米豆麺”を商品化。
乾麺と生麺で生産販売。

両社とも、農業から製造販売への発展のために活動する意欲と実行力を持っています。

当所は、農商工連携と農林業の6次産業化(生産者自身で加工と販売を手掛けることで収益性の高い事業を育てる)を進め、今後伊賀の食材の流通にも積極的に支援していきます。

今回の経験をスタートとして、商工会議所との連携により“販路開拓”“商品力の向上”に寄与するモデルケースと位置付け、同様のニーズを抱える会員事業所への情報の発信を行なっています。