

ふ く し ま = 東 京

宴 でつながる
え ん 展示商談会
《日本酒・発酵食品編》

企 画 書

あなたと、つながりたい!



平成 30 年 9 月

福島県中小企業団体中央会

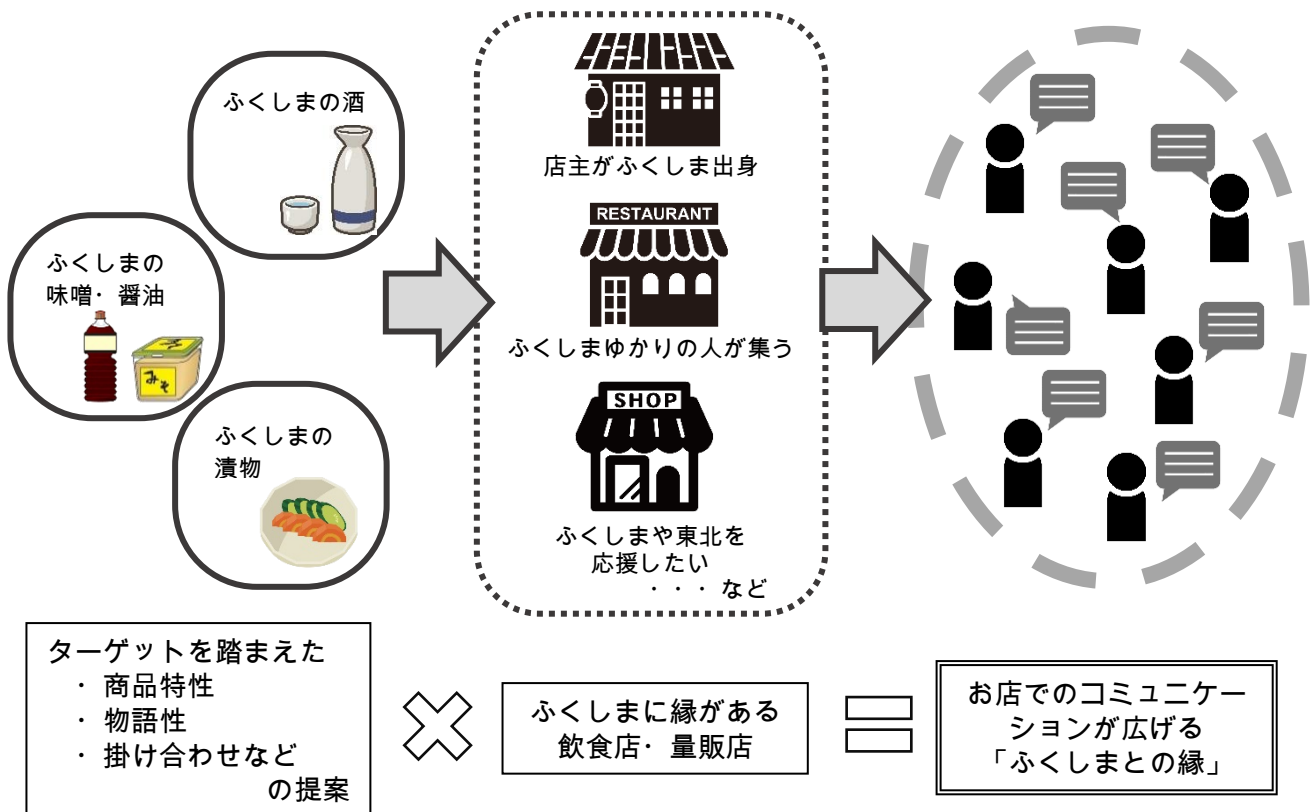
1. はじめに

酒造・漬物・味噌醤油の3組合がタッグを組んだドリームチームで、 東京の飲食・量販に「^{うたげ}ふくしまの宴」を提案しましょう！

福島県には、全国新酒鑑評会で金賞数 6 年連続ナンバーワンに輝いた日本酒、平成 29 年度全国醤油品評会において過去最多となる5点入賞を果たした醤油など、多くの特徴的で優れた発酵食品があります。会津、相馬、二本松、白河、福島など多くの城下町を有する福島県は、古くから醸造業が盛んであり、家庭で作られる漬物も含め、多くの発酵食品が食文化の一部を形成しており、技術向上や新商品開発も積極的に行われています。

当企画は、ふくしまの発酵食品をより多くの方に広めるべく、福島県酒造協同組合、福島県漬物協同組合、福島県味噌醤油工業協同組合が連携し、それぞれの持ち味の相乗効果を図って開催する展示商談会の場で、居酒屋・レストラン・割烹、又は卸・量販店を対象に、「宴」におけるふくしまの発酵食品の利用シーンを提案するものです。

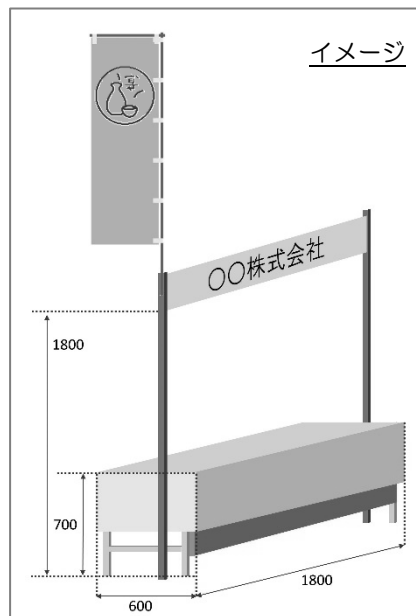
「宴」の席は、人と人がつながるコミュニケーションの場であると言えます。飲食店をはじめとした宴席のホスト役の方々にふくしまの発酵食品の特徴やその良さを理解していただき、お店のメニューや家庭などにおける宴の膳に福島県産発酵食品を活用していただくことで、東京の「宴」の席を起点に、ふくしまとの「縁」を繋ぐコミュニケーションの輪を広げるべく、本商談会はこれを目的とした顔の見える展示商談会を目指します。



2. 開催概要

- (1) 事業名：地場産業組合連携販売開拓事業
- (2) 展示会名：ふくしま＝東京 宴(えん)でつながる展示商談会
～日本酒・発酵食品編～
- (3) キャッチコピー：あなたと、つながりたい！
- (4) 事業目的：原発事故以降、首都圏における福島県産品の販売低迷が続いている中で、福島県内の加工食品等を首都圏へ売り込む支援が必要となっている。そのため、首都圏等への販路拡大を考えている食品メーカーに対して商談会を開催する。
- (5) 開催内容：展示会及び特別企画並びに個別商談会の開催

①展示会



- ブースは一般的な会議机（W1800×D600×H700）にテーブルクロス（不織布のもの）
- 社名サインとして、催事やぐら状のパネルを設置
- 「酒」「漬物」「味噌醤油」のジャンルを示したのぼりを掲示
- 特別企画「マリアージュの宴」の4ブースに従って会場を4つのゾーンに分割。それぞれに個別ブースを配置する。
- 居酒屋のような賑々しい雰囲気を狙う
- 背面に壁やパネルはありません

②特別企画その1（30名限定・要申込・先着順）

トークショー「専属調理人が語る ふくしま 半端ないって！」

サッカー日本代表 専属シェフ 西 芳照 氏（ルビ：にし よしてる）

開催時間：13:30～14:10

2004年からサッカー日本代表の専属料理人を務める西芳照氏（福島県南相馬市出身）によるトークショー。代表メニューにも活用した福島県産食材への思いや、ロシア大会の裏話などお話しいただきます。日本代表チームから贈られた貴重なユニフォームも展示。

③特別企画その2

調理提案「ふくしまの酒 マリアージュの宴」

監修 (株)山際食彩工房 代表 山際博美 氏(ルビ:やまぎわ ひろみ)

福島県出身。シ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ。元ヴィライナワシロ料理長。ふくしまを知り尽くした料理人による、出展5銘柄の日本酒を4つに分類したテーマに合わせた発酵食品料理のご提案。魅力あるふくしまの発酵食品をどうぞご試食ください。

※4つのテーマについて

1. 香り(春のイメージ)
2. さわやか(夏のイメージ)
3. 芳醇(秋のイメージ)
4. 爛酒(冬のイメージ)

の4テーマで、出展5酒蔵より各テーマ1銘柄を選定いただき、これに合わせたメニューを下記検討会において開発する。

※試食メニュー検討会

9月18日(第1回) 山際シェフと出展事業者によるメニュー検討会議

10月初旬(第2回) 山際シェフによるメニュー説明

④特別企画その3

「ウェルカムみそ汁」

出展各社のお味噌を使ったウェルカムみそ汁でみなさまをお迎えします！



- 事務局でポット入りの出汁・紙コップを準備
- 出展各社より1つずつ味噌を提供いただく
- 来場者が自分で味噌をすくい、出汁を注ぐ
- 出汁は山際シェフにご準備いただく
- 要アattend人員(1名)

⑤個別商談会



○別会場(第一会議室)に個別商談ブースを設置

○個別商談ブースは会議用テーブル×2・椅子4席

○各ブースはパーティションで区切る(パーティション数に限界あり)

○事前申込により事務局でタイムテーブルを作成

(6) 開催日：平成30年11月7日(水) 10:00~16:00(1日間)
及び時間

(7) 開催場所：東京都千代田区大手町二丁目1番1号
大手町野村ビル 17階 三井生命ホール

(8) 出展対象企業：発酵食品を製造する事業者で組織化された次の組合の組合員企業で、
首都圏等へ販路拡大を目指す事業者

[決定事業者]

- ・福島県味噌醤油工業協同組合 12社
- ・福島県酒造協同組合 5社
- ・福島県漬物協同組合 6社 計23社

(9) 参加依頼先：小ロット発注に対応可能な首都圏の飲食店、食品卸、量販店等

- (広報) →「福の酒マップ」に掲載されている飲食店(県より名簿提供)[356]
→ふくしま応援シェフ登録者(県より名簿提供)[204]
→日本居酒屋協会
→東北応援を表明している飲食店(ふくしま連携復興センター、
(一社)東の食の会)
→三井生命の関係先企業に対する案内(卸、小売(百貨店等)、飲
食(大手チェーン・産業給食等))
→ふくしまフードフェア個別商談参加バイヤー(県より名簿提供)[18]
→出展各社と商流のある卸売業者、量販店への案内

(10) クレジット：[主催]福島県中小企業団体中央会、福島県酒造協同組合、福島県漬
物協同組合、福島県味噌醤油工業協同組合

[後援(予定)]福島県

3. 会場レイアウト（案）

- ・「ふくしまの酒 マリアージュの宴」ブースにより、会場全体を4つのゾーンで構成。それぞれの調理提案に係る漬物・味噌醤油各社ブースを「宴」ブースの周辺に配置する。

4. 搬入及び準備について

- ・11/6 AM～ 会場準備 → 各社送付物の荷受け可
14:00～ 出展者搬入・準備（時間については変更の可能性あり）
- ・11/7 8:00～ 出展者搬入・準備
- ・会場に冷蔵庫あり（冷凍庫は必要か？）
- ・会場地下に駐車場あり。20台程度。事前に確保することができないため、埋まってしまった場合は駐車不可。無料。

5. 商品リスト（当日来場バイヤーに配布）

（1）構成：P1 表紙

P2-3 展示商談会コンセプト・会場案内・出展者一覧（兼目次）

P4-15 企業紹介（1社あたり1/2ページ）

P16 奥付・裏表紙

（2）企業紹介ページ内容

- ・企業名、住所、電話・Fax、URL、代表者
- ・出展商品紹介（商品特徴・利用シーン、原材料）（3アイテム）
- ・代表者からのメッセージ（150字）
- 商品写真（3アイテム）
- 代表者顔写真

6. バイヤー招致

- ・別紙チラシ、招待状、参加者一覧、申込用紙を郵送（9月中旬発送）
- ・中央会 HP 内に展示商談会ページを作成（チラシ情報に加え出展者情報を随時追加）（チラシ送付と同時にオープン）
- ・Facebook イベントページ設置（HP と同時オープン） → 出展各社と連携。拡散を狙う。
- ・関係団体（居酒屋協会等）訪問
- ・三井生命との連携

7. スケジュール

8月23日 第2回合同会議

9月18日 出展者説明会・試食メニュー検討会（第1回）

9月（中） バイヤー募集

バイヤー訪問・出席要請（9月中を重点期間として実施）

10月（初） 試食メニュー検討会（第2回）

10月（中） バイヤー募集締切

10月（後） バイヤー訪問終了