

会 員 各 位

一般社団法人 日本惣菜協会
会 長 佐藤 総一郎

長野県産地見学・商談交流会開催のご案内

《平成29年7月11日（火）・12日（水）》

- 注目のジビエと地域食材を組み合わせたメニュー開発—
- 長野県業務用多品目野菜の供給と産地対応に学ぶ—

今年度第一回目の産地見学交流会は、外食産業の夏場の業務用主産地である長野県で開催します。今回の視察では、主に、野生鳥獣として農村被害の駆除対象から、新たな地域食材として着目されているジビエをはじめ、諏訪から八ヶ岳にかけて多品目野菜（レタス、キャベツ、トマト等）の生産圃場が集中する長野県南信地域等を中心に視察し、食材の総合供給産地を目指す同県の産地育成や農産物流通のあり方に学びます。

長野県下の意欲的な生産者及び食品企業等との外食産業との商談交流会により、外食・中食向けの新規メニューのヒントに繋がる有意義な機会になることと存じます。また、多くの外食企業の仕入れ担当者が参加されますので、参加者同士の交流の場としても有意義な機会となると思われれます。

会員各社の仕入・商品開発担当者の皆様には、万障お繰り合わせの上、ご参加賜りますよう、お願い申し上げます。

なお、今回の商談交流会は、（一社）日本フードサービス協会との共催の下、（一社）日本ジビエ振興協会、JA長野中央会の全面協力等により、実施します。

記

1. スケジュール及び内容（予定）

【第1日目 7月11日（火）】（集合場所の詳細等はお申込頂いた方に後日、追ってご連絡します。）※新宿9：00発（あずさ9号）富士見11：14着にてお越し下さい。

11：30 JR富士見発

11：50 昼食（富士見町 おっとこ亭）

13：30 富士見高原ファーム 鹿肉処理施設

平成25年、地元の猟友会員の有志が共同で設立。これまで狩猟や有害鳥獣駆除で捕獲され、有効に活用されていなかったシカ・イノシシを重要な地域資源、付加価値食材として注目し、安全・安心でおいしい富士見産ジビエとして商品化。本施設は、長野県が定めた「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・衛生マニュアル」に沿った、安全・安心なシカ肉の処理・加工を行う施設として、運営され、今後のジビエの加工処理施設センターとして期待されている。

15：00 信州諏訪管内圃場（JA信州諏訪管内）

同管内は、標高差と清涼な気候の気象条件のもとで、大根、パセリ、ブロッコリー、ハーブ、トマト等年間約70品目の農産物を生産。特に、冷涼な気候を好むセルリー（セロリ）の生産が盛んで、夏場に出回るその生産・出荷量は日本一の規模があり、また、5月中旬から10月までの長期間の供給が可能となっている。

16:30 茅野・蓼科高原地区の生産者との商談交流会

日本ジビエ振興協会、JA長野中央会等の協力により、茅野・蓼科地区の生産者等による外食向けの提案と共に商談交流会を行います。

17:30 オーベルジュ エスポワール オーナーシェフ 藤木徳彦氏によるメニュー提案と試食

オープン以来、地産地消と長野県のジビエ料理の普及に尽力。徹底した地産地消を追求した極上のフレンチを提供するレストランとして全国に多くのファンを持つ。また、藤木シェフは、ジビエ業界を牽引するリーダーとしても精力的に活動され、現在、(一社)日本ジビエ振興協会の理事長として活躍。日本国内で適正に捕獲された野生鳥獣を、衛生的に処理・加工し、安心・安全な流通を経て、美味しく価値ある食の資源として活用するため、外食産業を含めたジビエの新たな市場の創出に尽力されている。

19:00 終了予定

20:00 ホテルルートイン第2諏訪インター着(宿泊)

【第2日目 7月12日(水)】

07:00 ホテル出発

08:30 (視察③) 葉洋菜の集出荷予冷施設、圃場 (JA長野八ヶ岳管内)

八ヶ岳の東麓に広がる標高850~1500mの地域は、白菜、レタス、キャベツ、サニーレタス、チンゲンサイ、ハウレンソウ等の葉洋菜の生産が盛んで、業務用に対応した真空予冷施設、立体保冷庫を完備し、農産物の鮮度維持に努め、全国各地への流通を行っている。関東地区の夏野菜の重要拠点の一つ。

視察④) 株式会社ヤツレン

八ヶ岳高原農協連合会(通称:八連)の乳製品部門が分社化され、設立。野辺山周辺の酪農家の限定された風味豊かな牛乳を使用し、業務筋にも評判の高い様々な商品を製造。酪農家との関係強化により品質の向上に努めると共に、付加価値のある商品作りに積極的に取り組んでいる。

11:30 昼食(試食)・意見交換

13:30 佐久、浅間、小諸地区の施設野菜・果物

同地区は、葉洋菜の他、業務用果物等の施設園芸も盛んで、例えば、小諸地域には、長野県東信地区を代表するいちご生産グループも多く。夏秋イチゴの栽培に力を入れる等、それぞれのエンドユーザーに対応した集出荷体制を敷いている。

14:30 JR軽井沢

※東京方面:14:59 軽井沢(あさま620号)発 16:12東京着、

2. 参加費 お一人 10,000円(税込)

(料金には、7/11 宿泊シングルルーム 昼食費、試食検討費 7/12 昼食費等が含まれます。)

☆現地集合場所までの交通費等の諸費用は含みません。

3. 募集人数 30名(対象:各社の商品開発、仕入責任者、担当者)

4. お申し込み方法

添付の参加申込書に必要事項をご記入の上、FAX(03-3263-1325)にて6月

22日(火)までにお申し込みいただくと同時に、参加費を指定口座にお振り込みください。

なお、お申し込み後の参加費のご返金は致しかねますので、予めご了承下さい。また、現地までのJR・航空券の手配等は各社でご対応をお願いします。

5. お問い合わせ

ご不明な点は事務局 村瀬、周東(TEL03-3263-0957)迄、お願い致します。

長野県産地見学・商談交流会参加申込書

(平成29年7月11日・12日)

ご参加者氏名	ご所属・お役職	携帯電話	E-mail

《お振込先口座》 口座名 一般社団法人日本惣菜協会 普通預金口座
みずほ銀行 麴町支店 口座番号1609401

参加費_____円は、_____月_____日に振込みます。

※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。また、振込名義人に貴社名をご記載ください。

御社名 _____
お申し込み者名 _____
ご所属・お役職 _____
ご連絡先 (TEL) _____ (FAX) _____
(E-MAIL) _____

備考: _____

請求書のご希望等がございましたら、ご記入下さい。

ご記入頂いたメールアドレスに請求書を発行するためのご案内をお送りします。

～ 訪問地行程表 (予定) ～

