

**仕入及び商品開発担当者
の方にご案内下さい**

平成30年9月7日

会員各位

一般社団法人日本惣菜協会
会長 佐藤 総一郎

宮城県産地見学・商談交流会開催のご案内

《平成30年10月24日(水)・25日(木)》

**－東日本大震災からの復興に取り組む宮城県の
外食業務用向け農林水産加工品の提案－**

平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

この度、各地の災害で被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。皆様の安全と被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。

さて、協会では、外食産業と農畜水産業との取組みを積極的に推進するため、定期的に農業現場や産地での交流会を実施しております。

さて、今年度第2回目となる産地見学交流会では、東日本大震災で甚大な被害を受け、今もなお復興に向けて精力的に取り組む宮城県の東部大崎・松島地域の園芸施設、気仙沼地区の水産加工施設を訪問します。

宮城県では震災以降、農地の復旧に向けて、農地の大区画化や基盤整備が進み、生産性の高い優れた栽培方法による出荷を行う生産者が増加しています。県の東部では外食・中食産業での需要が高い「ねぎ」「とまと」の生産・加工が盛んで業務用筋との積極的な取り組みが行われています。

また、東日本大震災により被害を受けた気仙沼地区の水産業は、復興に向けて新たな水産加工施設の稼働が始まり、最先端の加工・出荷施設により、「かに」「えび」「サンマ」「サバ」「イワシ」「マグロ」など多品種の水産物や二次加工品を全国に出荷する体制が整備されています。

会員各社の仕入及び商品開発責任者の皆様方に、宮城県の農林水産品をメニューとして提供頂くことは、東北各産地の更なる復興に向けた外食・中食産業からの力強いメッセージに繋がることと思います。ご多用中とは存じますが、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、今回の産地見学・商談交流会は、農水省の6次産業化サポート事業として、

(一社)日本フードサービス協会との共催の下、(公社)日本農業法人協会及び県内の水産関係団体等の全面協力により実施致します。

記

1. スケジュール及び内容 (予定)

【第1日目 10月24日(水)】

集合・出発予定 10月24日(水) JR古川駅 11:10

(集合場所の詳細はお申込頂いた方に後日、追ってご連絡します。)

※東京方面から、JR東北新幹線(やまびこ43号)東京8:48発 古川11:03着

※大阪方面から、新大阪駅6:03発(のぞみ202号)東京8:26着 ~古川11:03着

解散予定 10月25日(木) JR一ノ関駅 15:30

※東京方面 JR東北新幹線(やまびこ52号)一関15:50発 東京18:24着

※盛岡方面 JR東北新幹線(やまびこ53号)一関16:14発 盛岡16:54着

【第1日目 10月24日(水)】

11:45 (有)氏家農場の生産圃場(ねぎ、水菜等)(涌谷町)

平成18年1月設立。完熟たい肥、有機質肥料、有効微生物菌などを使用した土づくりによる、小ねぎ・みず菜の周年栽培・出荷を行う。日本有数の小ネギ産地である涌谷町で小ネギを原料にした一次加工品(乾燥小ネギ)の委託製造や宮城県内の特産品を製造する食品企業と連携し、味噌、チーズなどを組み合わせた商品開発等を行い、販路拡大に取り組んでいる。JGAP 認証を取得して JGAP に基づいた生産管理を行っており、通年で安定した品質と出荷量を確保し、業務用筋からも高い評価を得ている。

12:45 昼食 農家レストラン 野の風(美里町)

経営母体の農業法人である(株)はなやかは、稲作を主として麦、露地野菜等の多品目の生産部門と、それらを加工・直売する農産物直売所「花野果(はなやか)」、食事処「はなやか亭」と、みそや豆腐作りの体験も 行える加工場を併設した農家レストラン「野の風」を運営する。「お母さんの味」、「故郷の懐かしい味」をコンセプトとして、地場産の食材にこだわった料理を提供している。

13:40 (有)マルセンファームの生産圃場(トマト、水稻等)視察(大崎市)

安心しておいしく食べられる野菜づくりにこだわり、出来るだけ農薬散布を減らし、健全な作物を育てるには健康な土で育てることが不可欠との考えから、平成16年に設立。土づくりにこだわり、自家製堆肥と必要に応じた有機肥料での栽培をしています。トマト(デリシャストマト15千㎡)のほか、菊(10千㎡)、水稻(自作23ha、受託12ha)の栽培等を行う。有機肥料・堆肥・ミネラル肥料と土の中の微生物の力を借り、これらを分解することによって、土耕栽培ならではの、甘みや酸味さらにコクや味わい広がります。植物が持っている力を引き立てる栽培環境を作り出すことに常に心がけている。

15:00 (有)サンフレッシュ松島の生産圃場(トマト)視察(松島町)

平成8年1月設立。平光の透過率が高いオランダ式の「全面ガラス温室」を使用したトマト栽培を行う。活発に生育できる二酸化炭素濃度となるように、コンピューターで生育環境を制御するロックウール式養液栽培を行うことにより、安定した品質と生産量を実現している。食の安全安心に関する自主基準や遵守状況を公開し、食の安全安心に積極的に取り組んでいる生産者・事業者であることを示す「みやぎ食の安全安心取組宣言制度」の承認を受ける自社基準を設けている。東日本大震災で4千万円超の復旧費を要する被害を受けたが、施設の早期復旧に取り組み、作付面積1ha、生産量300トンを超を確保している。

17:30 宮城県の商品プレゼンテーション／各種試食検討会 外食産業と生産者等との交流会(場所:仙台サンプラザ)

外食、中食事業者との取り組みに意欲的な県内の農業法人、水産加工食品企業等約20社・団体の出展を予定。それぞれ特色ある、自慢の農産物や加工食品等を紹介する商談交流会を行う。また、青森県生産者、食品事業者との連携を図ることを目的に、提案された商品を活用した試食検討を行う。

20:30 第1日目終了予定／宿泊

仙台サンプラザ(仙台市宮城野区榴岡5丁目11番1号 TEL 022-257-3333)

【第2日目 10月25日(木)】

★産地の事情などにより、行程に変更がある場合がございます。

6:00 ホテル発

仙台市内 朝食

9:30～ 気仙沼地域の水産加工施設視察

(株)阿部長商店(気仙沼・マーメイド食品)

平成 23 年 3 月 11 日の東日本大震災で、9 つの水産・食品加工工場・冷蔵施設のうち 8 つを津波で流失するも、現在、7 つの食品加工工場を稼働させるまで復興。刺身やタタキなどの生食向け商品、粉付商品お惣菜などの多機能的な水産商品生産ラインを完備し、大船渡オートミール工場も含め、7 つの食品加工工場を稼働させるまで復興している。

「海の恵みを美味しいままに安全で安心な商品を家庭に提供する」事を目標に日々事業に励んでいる。

(株)カネダイ

昭和 30 年設立。水産加工の他に漁業、廻来船問屋業なども営む。中国山東省に独資企業を、またアフリカのナミビアにも会社を所有。東日本大震災後は中国の独資工場生産するカニやエビのむき身製品を主体に展開して来たが、平成 29 年春に念願の国内加工場が稼働を開始した。独自の加圧式設備を活用し、サンマやサバ、イワシなどを使った骨まで柔らかかシリーズは好評を博す。また、「かに物語」ブランドで展開するオリジナルのマルズワイガニを使用した商品は、外食業界でも注目されている。

皇和水産(株)

昭和 46 年設立。創業 119 年目で現在の代表は 4 代目となる。東日本大震災前は気仙沼を拠点に、冷凍マグロを中心とした商品の加工・販売を行っていた。震災により、本社・加工場・冷蔵庫が全壊したが、平成 23 年にマグロ工場を再建。さらに平成 28 年には食品工場を新設し、同社初の設備を導入し、前浜物のサバ・サンマ・イワシ等の加工度の高いアイテム作りに挑戦している。

13:50 昼食・意見交換／気仙沼「海の市」

昼食終了後、2 日間の産地見学交流会のまとめを行う予定です。

14:30 終了予定

15:30 JR一ノ関駅 解散予定

2. 参加費

1 名様 10,000 円 (税込)

10/24 昼食代、ホテル宿泊費 (シングルルーム)、10/25 朝食、昼食代として

***現地までの交通費は、含みません。**

3. 募集人数 10名

各社の経営者、仕入れ及び商品開発責任者の方のご参加をお願いします。

4. 申し込み方法

同封の参加申込書を FAX (03-3263-1325) にて、平成 30 年 9 月 28 日 (金) までに、参加費 (別紙口座参照) と併せてお申込み下さい。原則として、お申込後のご返金は致しかねますので、予めご了承下さい。

【申込・問い合わせ先】(一社)日本惣菜協会 周東・田中宛

TEL:03-3263-0957 / FAX:03-3263-1325

/ 宮城県 産地見学・商談交流会 参加申込書

(平成30年10月24日・25日)

ご参加者氏名	ご所属・お役職	携帯電話	E-mail
ヨミガナ			
ヨミガナ			

《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、振込は個人名義ではなく、法人名でお振込みください。

御社名

お申込者氏名

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。

訪問場所

