

惣菜デリカ・弁当・外食専門展 ファベックス2004 レポート

2004年4月14日～4月16日まで東京ビックサイトで開催されました「ファベックス 2004」に出展報告です。惣菜デリカ・弁当・外食専門展で出展者は221社で過去最大でした。「おいしさプロジェクト パート あふれる美味しさ 伝える安心」をテーマに食材はもちろんのこと容器や厨房機器など幅広く展示された。

出展品には無添加や有機といった商品が目立った。

各メーカーが無添加の漬物、スープ、惣菜などを提案したり、原材料がトレースできる体制を整えたりと、安全・安心がキーワードになっているのではないのでしょうか。

オープニングで農林水産省外食産業室長は「食の安全・安心は皆様方に万全の対策をとっていただくとともに、昨年末からのBSEや鳥インフルエンザ問題など、国際問題として行政と切り離せないことも多くなってきました」との挨拶でした。

牛肉や鶏肉の安全性が問われる中で、穀物を原料とした商品が多く見られました。玄米や雑穀を使用した大穀様おにぎり・玄米おこわ、アレルギー対応醤油として、ごま・きび・粟・稗で作った四穀ごま醤油や、発芽玄米入りスープなどが展示されました。



ファベックス会場風景

「ファーストフードが走っている中で、スローフードの食文化、伝統、味の良さが強調され、和食、健康、環境への配慮が大きな傾向であり、和食への提案が急速に変貌。そして何よりも惣菜は時間を買っている。」日本食糧新聞社より

そんな流れの中で雑穀は日本人が昔から食してきた穀物で、健康志向の食材としての認識が高まっていることを実感した展示会でした。

前回出展した際より中食市場が拡大している中、RIではお弁当やお惣菜にお使いいただけるよう赤黒米、無洗玄米、雑穀を中心に提案させていただきました。試食を行ったり、手巻き寿司や弁当を作り具体的に見てわかる展示を心がけました。また雑穀を幅広く料理に使えるように、粒のままだけでなく、粉にしたりパフにした雑穀などを展示いたしました。詳しいご紹介やお客様のお声は次号のRIレポートでご報告いたします。