

～シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>



## 出展報告レポート

平成16年10月5日から7日までの3日間 東京ビックサイトで行われた食品開発展2004（主催者：CMP ジャパン(株)）に出展しました。

参加22カ国、450社が出展、来場数は44,888名（主催発表）と昨年を上回り、食品素材、添加物、健康素材、機能性素材、オーガニック素材などが見られた他、安全性や高品質を確保するための分析計測技術、HACCP（衛生）関連技術を提案する企業がありました。

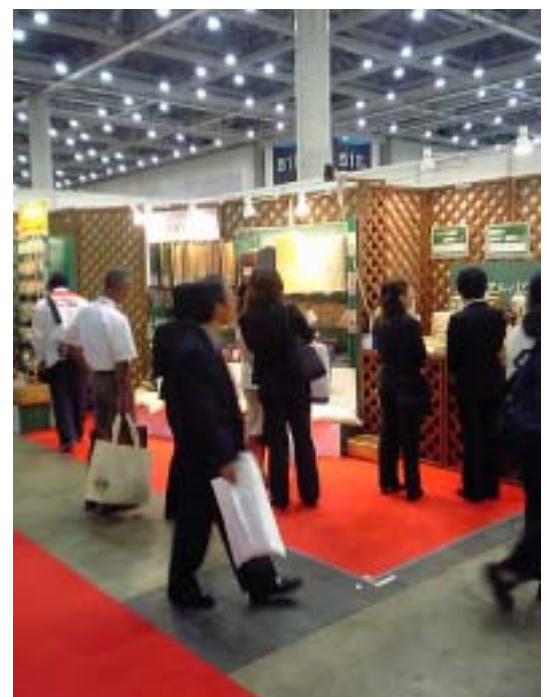
来場者は、食品メーカーの研究開発、企画開発、製薬・化粧品メーカーの企画開発担当者や食品技術者が目立ち、食品に求められるソフト面の安全性と、食品事故など防ぐハード面の安全性が、いま問われていると実感した展示会でした。

一方では、ユーザーと共に企画開発からOEMの受託までを提案する企業が目立ち、FOODEXのような完成した形の食品の展示と違い、開発段階からの提案する方法に違いがあります。

また、大豆関連の商品が多く各種メーカーが競って、ペプチド・イソフラボンなど健康食品を出品しており、まだしばらくは健康食品や健康食品の原材料としての大豆の人気は続きそうな印象を受けました。

その中、RIでは「シリアルパウダー」をメインに、雑穀のバルク供給やOEM受託などの提案を行いました。最近では、冷凍食品メーカーの冷凍米飯の副原材料として雑穀を供給した実績がありますが、次のステップとして雑穀や黒米などの素材の供給から、加工品としての提案を行いました。シリアルパウダーとは、日本ではシリアルというと朝食というイメージがありますが、穀物全般の事をいいます。雑穀や黒米、大豆などフリーズドライ加工やパウダー加工し、天然原材料を使った原材料・増量用途としての提案です。来場者から、副作用ない天然素材は今後も注目して行きたいとか、各種雑穀の有効成分を抽出できないか、等々のご質問を頂きました。さらに、原料を供給するので、RIの材料と組み合わせ、新商品の開発に役立てたいなど今までない角度からのお話もありました。

RIでは国内雑穀を素材として、加工原材料として用途の拡大を図り、雑穀市場の拡大のお手伝いをさせていただきます。



来週のRIレポートは、です。10/17のお届けです