

3 / 1 2 (火) の行事

報道発表資料の配付日時 3月7日(木) 15時00分

発表項目 (行事名)	平成30年度「道産小麦新商品開発セミナー」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>平成21年度から行っている「麦チェン」の取組の一層の普及に向け、生産から流通・消費に係る関係者が集まり、道産小麦の付加価値を高めて競争力を向上させるための新商品の開発に向けた講演や、道産小麦を使用している事業者による新商品の試食会を行う「道産小麦新商品開発セミナー」を開催します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 日時 平成31年3月12日(火) 13:00~16:30</p> <p>2 場所 ホテル札幌ガーデンパレス (札幌市中央区北1条西6丁目)</p> <p>3 主催 北海道</p> <p>4 内容</p> <p>(1) 講演</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「東京から美瑛へ！食と農をつなぐ新商品開発」 株式会社ラ・テール 専務取締役 細田 俊二氏 ・「北海道物産展からみる新商品開発の極意」 株式会社大丸松阪屋百貨店 バイヤー 本田 大助氏 ・「食品加工アドバイザーが伝える新商品開発と地場産小麦普及のアイデア」 北海道・地域と食のプランナー 抜山 嘉友氏 <p>(2) 試食会 大学や学生と共同開発した商品や有機小麦、スペルト小麦を使用した商品等</p> <p><出品事業者></p> <p>敷島製パン(株)、シロクマ北海食品(株)、 (株)セブン-イレブン・ジャパン、日糧製パン(株)、 (株)北海道フレッシュセンター、(株)満寿屋商店、(株)きのとや、 (株)ラ・テール、(株)ツムラ</p>		
参考	詳細は別紙「セミナーのご案内」、「試食商品のご紹介」を参照してください。		

報道(取材)に当たってのお願い	道産小麦の生産から流通・消費に係る関係者が一堂に会する貴重な機会となります。道内小麦関係者の取組が全道へ伝わるように、積極的な取材をよろしくお願いいたします。
他のクラブとの関係	同時配付(場所) 同時レク

担当 (連絡先)	農政部食の安全推進局食品政策課6次産業化推進グループ(担当:天野、菅野) TEL ダイヤルイン011-204-5432 代表011-231-4111(内線27-686)
-------------	---



道産小麦新商品開発セミナーのご案内

◆ 平成31年3月12日(火)

第1部 講演 13:00~15:30

第2部 試食会 15:30~16:30



◆ 会場：ホテル札幌ガーデンパレス（札幌市中央区北1条西6丁目）

第1部 講演 2階「孔雀の間」 / 第2部 試食会 4階「平安の間」

◆ 対象：生産者、流通・加工・販売事業者（製粉・製麺・製パン・製菓等）、麦チェンサポーター店、
外食事業者、消費者団体、農業団体、商工団体、試験研究機関、行政機関等



◆ 主催：北海道

第1部 講演 13:00~15:30

- ・「東京から美瑛へ！食と農をつなぐ新商品開発」
株式会社ラ・テール 専務取締役 細田 俊二 氏
- ・「北海道物産展からみる新商品開発の極意」
株式会社大丸松坂屋百貨店 バイヤー 本田 大助 氏
- ・「食品加工アドバイザーが伝える新商品開発と地場産小麦普及のアイデア」
北海道・地域と食のプランナー 抜山 嘉友 氏



第2部 試食会 15:30~16:30

大学や学生と共同開発した商品や有機小麦、スペルト小麦を使用した商品等
(変更となる場合がございます。)

講師紹介

細田 俊二 氏

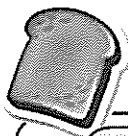
日商岩井(株)(現:双日(株))勤務時代、敷島製パンとインドネシア現地法人の合併による製パン事業立ち上げに携わる。(株)ファーストリテイリング、日本野菜ソムリエ協会を経て、(株)ラ・テール専務就任。「フェルムラ・テール美瑛」の運営とともに、食・農・観光を通じた地域活性化に取り組む。

本田 大助 氏

1992年株式会社大丸松坂屋百貨店に入社。神戸店、須磨店を経て、本社バイヤーとして北海道に在駐。全国各店の「北海道物産展」のセントラルバイヤーをはじめ、「道産品」の企画から販売を手掛ける。TBS系『マツコの知らない世界』の「マツコの知らない北海道物産展の世界」に出演。

抜山 嘉友 氏

オホーツク財団勤務時代に「オホーツク北見塩焼きそば」等の開発を通じて地域振興に携わる。中小企業庁北海道よろず支援拠点コーディネーター、北海道6次産業化サポートセンター企画推進員としても活動し、数多くの支援実績を有している。



試食商品のご紹介



敷島製パン株式会社

帯広畜産大学と共同研究を行い「ゆめちから乳酸菌」を選定。(特願2018-149099)
 ゆめちから乳酸菌から作った発酵種を使用することにより、やわらかく、
 しっとりとした食感が長持ちする「パネトーネ」を開発。
 【試食】パネトーネ



シロクマ北海道食品株式会社

新篠津村のファーム田中屋で丹精込めて有機栽培し、有機JAS認証を
 得た春まき小麦「はるきらり」を使用したオーガニック小麦100%のパン
 【試食】オーガニック全粒粉ロール、オーガニックプチロール
 オーガニック全粒粉レーズンロール

シロクマベーカリー HOKKAIDO



株式会社セブンイレブン・ジャパン

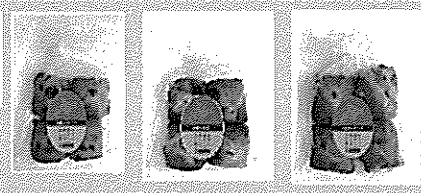
マヨネーズとチーズを使った、ボリューム感のある総菜パン。
 ふんわり食感のパン生地に、マヨネーズ、ベーコン、
 レッドチェダーチーズをのせて焼き上げました。
 【試食】ふんわりベーコンマヨロール



日糧製パン株式会社

北海道産小麦を使用したハード系食卓パン、
 「北海道をしっかりと香ばし」シリーズ
 【試食】3種フルーツのもっちりミニプロト、3種お豆のもっちりミニプロト、
 くるみとチーズのもっちりミニプロト

おいしく、北海道らしく。 Nichiryo



(株)北海道フレッシュセンター

株式会社 北海道フレッシュセンター

スベルト小麦は最も古い小麦品種。小麦アレルギーの原因といわれる果糖の
 含まれる量が一般小麦に比べて1/10程度で、アレルギー発症リスクが低いとい
 われている。栄養価も高く、低GI食品。
 【試食】スベルトコッペラムレーズン、バケット



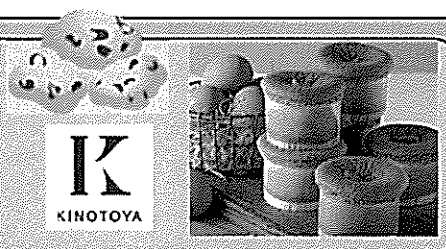
(株)満寿屋商店

十勝産小麦100%の十勝パン。常識を超えた「加水率115%」を
 「キタノカオリ」の特徴を生かした特別製法で実現。
 しっとりとしてみずみずしく、甘みとうまみがある、主役にも脇役にもなれるパン。
 【試食】オドゥブレ+十勝



株式会社きのとや

自社農場で育てた新鮮卵を使用。
 北海道産食材にとことんこだわり、
 素材の味を感じるケーキ。
 【試食】THE CAKE



(株)ツムラ 津村製麺所

東京農業大学を始め、オ
 ホーツク地域の生産者と連携。
 オホーツク管内産のもち麦と
 小麦を使用したうどん！
 【試食】北麦美人



(株)ラ・テール

美瑛産小麦粉100%のクッキー生地に幻の大豆「黒千
 石」とバタークリームをサンドした「黒千石ウィッチ」と美瑛
 の街に広がる白樺をイメージしたフィナンシエ。
 【試食】黒千石ウィッチ、白樺フィナンシエ

