

# オーガニックEXPOに 初出展、ハムなどを紹介

## オリエンタル酵母工業

東京ビッグサイトで10月7日～9日に開催された「第9回 BioFach Japan 2009」において、オリエンタル酵母工業（東京都板橋区、中村隆司社長）は、「オーガニックフードコートへようこそ」をテーマに約30品目の有機食品の展示やメニュー提案などを行った。

同社は昨年10月より業務用オーガニック製パン・製菓原材料を発売しており、同展示会への出展は今回が初めて。「一般の方には有機食品のおいしさを体験してもらい、企業の方には知識を深めてもらいたい」と同社取締役食品事業本部副本部長の若菜智氏。試食品は、パンやパスタ、おはぎ、コーヒート、メインの食事からデザート、ドリンクまで合計12品を揃え、用意した約1000食（2日あたり）がなくなった。「展示会来場者

の約3人に1人が訪れるという関心の高いブースにできたのは見る、食べる、学ぶの3要素を充実させた展示を行ったから」と若菜氏。

日本の有機食品市場では、バターなどの畜産物がわずかにしか流通しておらず、中でもハムソーセージ、ベーコンは希少な商品という。同社は今回、これら3品を使用したサンドイッチやパスタなどの展示を行ったところ、有機食品を扱う企業などから注目を集めた。同社は今後、関心を持っていない人や企業に對しても有機食品に興味を持ってもらえるよう、展示会などで情報を発信していく予定。



オリエンタル酵母工業のブース。同展示会の来場者は1万3688人(3日間合計)



有機食品で調理された料理が約30品目並んだ

# 応用範囲が広がる 家庭用パン捏ね機

## 日本ニードー

東京ビッグサイトで9月24日～26日の3日間開催された「フッドシステムソリューション2009」で、日本ニードー（東京都中央区、市川晴夫社長）は家庭用パン捏ね機「パンニードーPK601」を紹介した。捏ねから焼成まで全工程を担うホームベーカリーに対し、同製品は「捏ね」専門。生地を入れるポットと本体を分けた構造なので、モーター熱の影響を抑えることができる。そのためホームベーカリーでは難しいとされている米粉や全粒粉、天然酵母、油脂や水分量の多いパン作りが可能。同製品は白神こだま酵母の第一人者、大塚せつ子が開催するパン教室で使用している。



挽きたての小麦粉を使用し、家庭用パン捏ね機を美演

## 「食と健康」を

### テーマに講演会

#### 食生活研究会

財団法人食生活研究会（藤巻正生理事長）は11月6日、「食と健康」をテーマに講演会を開催する。

【日時】11月6日(金)午後2時30分～5時20分

【場所】社団法人クラブ関東（東京都千代田区丸の内1-3-1 東京銀行協会ビルディング19階、電話03-5221-8955）

#### 【講演内容（講師）】

▼第一部／「転機に立つ日本社会と農業・農政のゆくえ」（生源寺眞一氏）東京大学大学院農学生命科学研究科長（農学部長）

▼第二部／「食品の品質を科学する」（松村康生氏）京都大学大学院農学研究科教授

【問い合わせ】日清経営技術センター（電話03-5282-6550）