

## 「FOODEX2016」出展レポート



開催日時：平成28年3月8日(火)～3月11日(金)

10:00～17:00(最終日のみ10:00～16:30)

会場：幕張メッセ1～9ホール(当社参加会場9ホール)

出展者：3,197社(昨年度：2,977社) 国内1,262社 海外1,935社  
合計来場者数：76,532名

(主催：一般社団法人 日本能率協会 FOODEXJAPAN事務局調べ)

幕張メッセで開催された「FOODEX2016」に3月8日(火)～3月11日(金)の4日間出展しました。当社は「オーガニック&ウェルネス」のエリアにブースを出し、「玄米」をテーマに玄米300gのお試しサイズや玄米甘酒、玄米味噌、伝統製法で作られている商品として醤油、油、また精製糖不使用の菓子類や甘味料を展示しました。試飲と試食には薪火晩茶、ひとくちようかん(小豆/芋)、レーズンパイなどを出品しました。

メイン会場から離れている場所にあるため、来場者はブーステーマのとおりオーガニック商品や美容、健康を目的とした該当商品を探すために来場される方が多く見受けられました。

立ち寄られる方の中には、「マクロビオティックという言葉を知ったことはあるが、どういう内容なのかは知らない」という方も多く、当社で取り扱っている商品の特徴である有機栽培や、添加物・精製糖不使用などの商品紹介をすると、興味深く見られる方が多く、「顧客ニーズにおいても需要が高まってきている分野」という声も聞かれました。



### トレンドステージ 日本CI協会 勝又会長講演 【3月11日 12:00～12:45】

最終日となる11日には、トレンドステージにて日本CI協会 勝又会長が「マクロビオティックの“食材”“料理”“食べ方”について」をテーマに講演しました。多くの方にご参加いただき、通りすがりに立ち止まって聞く方も多く見受けられました。

マクロビオティックとは「自然調和」を目的とした食事であり、「自然調和」によって体が欲しているものは何かを感じ取り、食事をとることや健康を目的とすること。「身土不二」「一物全体」を基本としているため、お肉や魚が全くいけないという事ではないが、「一物全体」として考えると、小魚は良いが人間の体よりも大きな動物を食べると、全てを食べるという事は大変なことで、さらにはエネルギーを取り過ぎてしまう、というお話をされていました。

基本食や健康の7大条件についても紹介。マクロビオティックについて、初めて聞いた方や偏った捉え方をされている方にも、わかりやすい内容となっていました。

今回の展示会はブース出展の他、ステージでの講演も開催された為、マクロビオティックをあまり知らない方々にも興味を持っていただけている事を感じました。

レポート：オーサワジャパン 瀬角