

西日本最大級!

食の祭典



食とモノづくりの融合



実演イベントも多い

開幕を支える技術

西日本食品産業創造展は、単なる食品の見本市ではない。食に関するさまざまな分野から、全国の企業・団体が集まるのが特徴だ。西日本最大規模で、今年で22回目を迎える。食における関連分野の広さに、きっと新鮮さを覚えるはず。

初日はオープニングならぬ、恒例のケーキカットで幕を開ける。長さ十数㍍におよぶロールケーキは、切り分けで先着順でふるまわれる。ぜひ開幕に合わせて来場し、会場内を回る前に軽く腹ごしらえしてほしい。

足を踏み入れてまず目に入るのは、狭いと並ぶ食品機械だ。加工や保存・調理・衛生管理など各分野の企業が展出する。なじみはなくとも、意外に生活上で接点が多いこともある。「コンビニの食品やレストランの食事など、外食・中食を支える技術が一堂に会する。見えないところで胃袋を支えてくれる技術に会える貴重な機会だ。職人のように動く機械を見るだけでも楽しい。実演を行なう出展者が多く、舌でもその実力を確認できる。

食の祭典開幕。5月中旬といえば、新年度のやる気に満ちた4月が終わり、ゴールデンウイークで楽しんだ反動でお疲れ気味。そんな元気をつけてビジネスパーソン諸氏に、ぜひ足を運んでほしいイベントがある。5月16・18日に福岡市博多区のマリンメッセ福岡で開催される「西日本食品産業創造展'12」だ。(写真は昨年開催分)

第22回西日本 食品産業創造展'12



サマーバレンタインのPRコーナー



左:食欲を誘う展示
右:職人が技を競う
下:眼にもおいしい



お腹も知識も満足

西日本食品産業創造展には見て、食べて、楽しめるイベントもたくさん。九州各地の食材をふんだんに使う「地産料理」の展示は目に新しい

最近ブームの「塩こどり」を使つたお菓子コンテストも楽しみ・販売会が行われるので注目だ。新年度から食生活を改めようとした人は、健康メニューの提案コーナー「健康を食べよう」がある。

庄屋なのが同時開催される洋菓子職人の技術コンテスト。なかなか

目にすることがない、華麗なプロの技を間近で見ることができる。また七夕にちなんだ夏のイベント「サマーバレンタインフェスタ」も

今年で5回目。冬のバレンタイン、でうまくいかなかったあなたにも、何か収穫があるかも。

食に対する安心・安全意識は高まつており、最近は特に放射能汚染への関心も高い。だがなかなか適切な知識は身につけていない。そこで放射線や放射能の基礎から解説する特別講演会を開催。消費者としてついていくべき知識を得られる。このほか衛生や集客・健康・機能性食品など、さまざまなセミナーが期間中に併催される。

食の世界は広い。そして楽しい。食欲だけでなく知識も満たす西日本食品産業創造展には、明日の活力につながる何か新しい発見があるはずだ。

Good Design Oven

一見すると冷蔵庫。だがおいしそうな香りが漂い、中をのぞくとスボンジ生地がふくらむ。これはきっと業務用オーブンだ。内山製作所(福岡県宇美町、7・0325)が開発したスルータイプと呼ぶ製品で、前後両面から内部が見える。Gマークでおなじみの「グッドデザイン賞」をシリーズで何度も受賞している。業界内では思いもよらなかつた製品だつた。

優れたデザインと聞くと「見た目だけなのでは」と思つた人もいるだろう。確かに色鮮やかで、大きなガラス面はスマートな印象を受ける。だがそれだけでデザイン的に評価はされない。この製品は「焼く」という点で、むしろ自信を持っている。

長年培ってきた厳密な温度管理技術を実現するために、

頑丈さと高い密閉性に妥協しない。大きくガラス面を探るにもかかわらず、保温性を犠牲にしなかったのだ。その実

力は一流菓子職人が多数使用

していることからもわかる。まだこの製品が持つ、もう一つの機能が集客だ。決して口ボットのようにしゃべるわけではない。だが同じくらいい雄弁に語るのだ。

このオーブンの両面にガラス面がある理由。それは厨房

(右ゆうぱう)から職人が

そして店舗側から客が中をのぞけるようにするためだ。

開発した内山社長はオーブンを



美しいだけじゃない実力

都心に近い。アジアが近い。未来に近い。

マリンメッセ福岡



福岡国際会議場



福岡国際センター



福岡空港、JR博多駅から至近のアクセス。アジア各国へ向けた海の玄関、博多港国際ターミナルに隣接したゾーンに3つのコンベンション施設が集結し、多彩な可能性がひろがります。アフターコンベンションは、玄界灘の幸をはじめとするグルメや、都市型のエンターテインメントも充実。福岡は、世界の人々を魅了することができるコンベンションシティです。

