

発信元：(地独)北海道立総合研究機構  
札幌市北区北19条西11丁目北海道総合研究プラザ

報道関係各位

2019年10月17日

## 道総研のおいしい研究発表・展示会

# 「たべLABOマルシェ」11月20日開催

道総研の「食」に関する最新の研究発表・展示会です。新規食素材や注目技術の紹介、これらを活用した特製試食ビュッフェ、有名講師の特別講演など、盛りだくさんな内容で北海道の「食」の最先端情報をお伝えします。食に関心をお持ちの皆さまのご来場をお待ちしております(参加費無料)。

### 「たべLABOマルシェ」開催概要

日時：2019年11月20日(水)12:00～16:00

場所：札幌ビューホテル大通公園 地下2階特設会場  
札幌市中央区大通西8丁目

参加費：無料

主催：(地独)北海道立総合研究機構

### 【内容】

- ◎6つの食べる研究室(成果展示・紹介ブース)
- ◎特別講演(2テーマ)
- ◎ミニステージトーク(研究者・企業による研究開発裏話など)
- ◎企業コラボ研究コーナー
- ◎たべLABOビュッフェ(試食) ※詳細は別紙フライヤーをご参照ください。

【事前参加申込】 ※事前参加申し込みをお勧めしますが当日参加も可能です。

参加申し込みフォーム <http://www.hro.or.jp/tabelabo/tabelabo.html>

メールでの参加お申し込み：[misawa-tomoo@hro.or.jp](mailto:misawa-tomoo@hro.or.jp)

【本件に関するお問い合わせ先】

道総研本部 研究企画部 担当：三澤

[misawa-tomoo@hro.or.jp](mailto:misawa-tomoo@hro.or.jp) 電話：011-747-2809 FAX：011-747-0211



参加申し込みフォーム

同時配布先：道政記者クラブ、経済記者クラブ



### Multi-corn

Grits made of Hokkaido's multi-corn allow to make new style food.

### Kelp & fish

We made paste of young Kombu, whole eatable herring, flounder and saury for sustainable fishery

## 北海道のおいしい研究が大集合

### MA packaging

Do you think it is possible to taste fresh melon 2 months after harvest? Try it.

### Real-fruit

You can taste seasonal fruits all the time. This is a new processing method to make "Real fruit".

### Mushroom

We make many kinds of mushroom. Marble219, Ezo yukimoshita, Elm mush291, etc.

### Agriculture in Tokachi

Tokachi is not only a huge agriculture area, but also is good at making it.

www.hro.or.jp

# たべ LABO マルシェ

— 道総研オープンフォーラム —

「北海道の未来を研究でもっとよくしたい！」  
道総研が取り組んできた食の研究を  
巨大な研究室の中に詰め込みました。

研究のタネが芽生えたり、  
面白いビジネスマッチングがあるかも!?

Let's たべLABOマルシェ!

11.20 12:00 - 16:00  
WED

札幌ビューホテル大通公園  
札幌市中央区大通西8丁目 B2F

入場無料

主催



地方独立行政法人 北海道立総合研究機構



# 北海道の未来を研究でもっとよくしたい!

研究って聞くと難しいイメージがありますが、実はとても身近なもの。  
研究した商品や連携企業のご紹介や、一緒に研究できそうなことを考えたりできるブースをたくさんご用意しています。

六次化に興味がある方

新商品を開発したい方

素材のことを知りたい加工業者の方

研究の種をもっている方

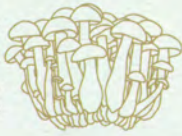
北海道の食が好きの方

## 6つの食へる研究室

研究のはじまりから成果までを6つのブースでご紹介!

### きのこ研究室

品種開発をした様々なきのこがズラリ。品種ごとの魅力やきのこを使った鹿肉ジンギスカンなどの加工品の事例も!



### コンブと魚研究室

水産物の新しい加工方法や食べ方の研究により開発したコンブペーストや骨まで食べられる魚の加工についてもご紹介。



### MA包装研究室

畑から市場・小売りまでの輸送時に鮮度が保たれ、低コストを実現できるMA包装の実験。メロンをMA包装で2ヶ月保存した試食もご用意。



### とうもろこし研究室

コーン菓子などに使用されている「コーングリッツ」。日本では飼料用に栽培されてきたとうもろこしの可能性を広げられるイロハをご紹介。



### 十勝農産物研究室

畑作が盛んな十勝で栽培された豆やてん菜の新たな食べ方や加工方法を研究! 商品化したものの具体例をもとに新たな十勝の魅力を発信。



### レアフル研究室

保存料を一切使用せず、りんごなどの果物を長期常温保存ができる「レアフル」。レアフルの味わいや活用も!



## 特別講演

1 12:30~13:30 2 14:30~15:30

### 1 「令和時代の消費者ニーズのつかみ方」

株式会社 ブランド総合研究所 代表取締役社長 田中 章雄氏

東京工業大学理学部卒業。日経BPで開発、雑誌編集、調査に従事しながら、インターネット調査システムを開発。その他、展示会効果測定やブランド調査手法などを確立。2003年に(株)日本ブランド戦略研究所を設立、同社社長に就任。主に大手企業のWebコンサルティングおよび消費者調査を手がける。最近は地域ブランドの構築や価値評価にも取り組むなど多方面で活躍している。



### 2 「その町らしさを伝える商品づくり」

株式会社 atLOCAL 代表取締役 堀田 悠希氏

北海道十勝「土幌町」の農家に嫁ぎ、バクチャーやヤングコーンを育てながら、平成29年4月に土幌町の道の駅PIA21しほのカフェ・レストラン・ショップの運営を行う「株式会社atLOCAL」を設立、同社社長に就任。道の駅を拠点として、「町民が誇りを持つ町に」という想いから農業者・商工業者・地元の学校・福祉施設と連携し、農作物の新たな可能性を模索するべく加工品の開発から販売までを一貫して取り組んでいる。



## 企業コラボ 研究コーナー

道総研と企業がタッグを組んで生まれた商品がズラリ!



## ミニステージトーク

MC 土上 明子



- 12:15~ 「道産とうきび粉」のビジネスを全部公開します!
- 13:00~ レアフルって何?(生産者とコラボでがっちり)
- 13:45~ おいしい!ヘルシー!鹿肉ジンギスカンと道産きのこの加工食品の魅力
- 14:30~ 道産野菜を新鮮なまま届けたい-SDGsにも貢献!?-
- 15:15~ たくさんあるぞ「水産資源」-食卓にもっと魚を-

研究の成果を実食!

13:00~14:45

## たべLABOビュッフェ

道総研の研究から生まれたものを実際に食べていただくビュッフェコーナー。

※品切れの場合は予定よりも早く終了する可能性があります  
※写真はイメージです

先着  
400名様



## 参加お申し込み

下記URLからお申し込みください。定員に満たない場合は当日参加も可能です。

※お預かりした個人情報は、本フォーラム以外の目的には使用しません。

<http://www.hro.or.jp/entry.html>

事前申し込み締め切り:11月13日(水)

お問い合わせ 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 札幌市北区北19条西11丁目 TEL 011-747-2809

