

PRESS RELEASE 合食会の開催

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2019(平成 31)年 2 月 15 日



株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

春の新商品を含む全586品をラインナップ

2 月 15 日、毎年恒例の展示商談会「合食会」をヒルトン東京お台場にて開催

株式会社合食(代表取締役社長:砂川雄一、以下合食)は、2月15日(金)11時からヒルトン東京お台場にて総合展示商談会「合食会」を開催します。今年のテーマは「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ～価値共創で未来に繋ぐ食の提案!～」としました。商品やサービスを提供するだけの従来のスタイルではなく、いろいろな人や企業・団体がともに歩みながら価値を共有しあうスタイルを「価値共創(コ・クリエーション)」と名づけました。会場では、合食のグローバル戦略や健康・美容食品の開発を着実に進める最新のご提案を用意しています。本会の具体的な内容は下記のとおりです。

記

- テーマ 食が人をつなぎ、人が食をつなぐ～価値共創で未来に繋ぐ食の提案!～
- 出展アイテム数 約 586 アイテム(水産原料 416、おつまみ 87、加工水産 83)
- 来場予定人数 約 1000 名(食品メーカー、外食、中食、小売業、食品卸、菓子卸、水産卸等)
- 新商品・リニューアル品 合計アイテム数:21 アイテム

新商品 おつまみ 4、加工水産 5

リニューアル 加工水産 12

■会場の構成

<おつまみエリア>

主力商品をシリーズごとに展示するとともに、新たに売場提案コーナーを設け、売場活性化のご提案を実施

<水産エリア>

水産素材から加工品まで圧倒的な品揃えを用意。世界の産地別にわかりやすく展示し、その道のプロフェッショナルが専門的に詳しく説明

<加工水産エリア>

新しい売場提案型の商品を充実。上段(目線の高さ)へ、スタンドパックの生珍味シリーズ。おいしい減塩シリーズから塩辛。レンジアップ対応の中華惣菜や煮魚惣菜。さらに業務用商材を充実させ、試食と商品説明を実施

<特別ブース>

健康美容志向を先取りした「おいしい減塩」シリーズでは、春の新商品を含め全アイテム展示し、試食を含めてご紹介。秋に放映を予定している TVCM の試写を披露。また、「ヘルシースナッキング」シリーズについては、産学連携による共同開発の取組みを紹介

さらに、新たに取り組んでいる大学との共同研究や漁港活性化プロジェクトの概要も展示。

早稲田大学研究員教授の矢澤一良様と生活協同組合コープおきなわ まち・ひと・ものづくりサポーターの石原修様による食と健康についての特別講演や、毎年好評を博している水産事業部・食品事業部のセミナーを開催

■合食について

「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ」をスローガンに掲げる合食は、食品・物流の 3 事業部体制で流通の川上から川下までをカバーする「食の総合企業」です。食材の品質を鑑定する目利き力、加工・保存技術、多彩な調理レシピ、健康的なライフスタイルは、世界に誇る素晴らしい日本の食文化です。これらを受け継いだ合食は、世界に誇る日本の知恵を集積しています。そして更に新しい価値を創造し続けることで、食を通じて人と人をつなぎ、世界中の人たちのもっと豊かな未来の実現に貢献していきます。