

おかげさまで55周年!

“松宮総合展示会2018”

～楽しい食卓の演出家～

2018 **8/22** (水) 時間 10:00～17:00
 とき アイテムえひめ (小展示場)

業務用専門メーカー出展多数!

～各ブースは、御試食のご準備をいたしております～



総合食品卸商
株式会社 松宮

〒791-8018 愛媛県松山市問屋町6-26
 TEL089-922-4343 FAX089-925-6112
<http://kkmatsumiya.com>

※ご来場には招待状が必要です。ご希望の方は弊社までご連絡ください。

セミナー
午前部
 時間/10:30～11:30
 定員80名 ※定員数を越えた場合は入場できません。お早めに会場までご来場ください。

議題/調味料を
 活用した
 おいしさづくり



講師/川辺 達也氏

調味料には、おいしさをプラスする(うま味や風味を与える)だけでなく、原材料の問題点をマイナスする働きもあります。たとえば、お酒には魚の生臭みを弱めたり、硬い肉を軟らかくしたりする調理効果があります。調味料をより効果的に使う方法を科学データを織り交ぜてご紹介し、原料事情やコスト面の厳しさを増す中で、皆さまのおいしさ作りに少しでもお役に立てればと思います。

【略歴】

宝酒造株式会社 調味料・酒造事業本部 調味料開発部
 西日本調味料カスターマーセンター専門部長
 日本農芸化学会・日本調理科学会会員、農学博士、惣菜管理士1級
 本みりんや料理用清酒、だし調味料の商品開発に長年従事すると共に、お客様に調味料を無駄なく効率的に使うべく、調理効果を科学的にとらえた「おいしさの見える化」に注力してきました。

セミナー
午後部
 時間/13:30～14:30
 定員80名 ※定員数を越えた場合は入場できません。お早めに会場までご来場ください。

議題/
 高齢者の食をめぐる問題と
 特別用途食品について
 ～スムーズグルメのご紹介～



講師/内田 真帆子氏

筋肉量は20代をピークに生理現象として徐々に減り、70代には若い頃と比べて30%減ると言われています。(個人差があります)高齢になり、筋力低下が進むと、命の源である食事を取り込む「食べる飲み込む」機能にも影響が出てくるようになります。低下してしまった飲み込む機能が食事を摂取していくにはどういった工夫が求められるのか、食品メーカーの立場として、ご紹介できればと思います。

【略歴】

日東ベスト株式会社 健康事業部 部長
 「噛みにくくなった方、飲み込みづらく感じる方にも、見た目を楽しんで美味しく食べてもらいたい」という現場の思いをコンセプトに掲げ、「やわらか食」の商品開発をしています。摂食嚥下に精通する有識者の方々との講演を聴講したり、施設や病院に訪問させて頂きながら知識深耕を図り、現場に携わる栄養士や調理員の方々のご意見を取り入れて商品づくりをしています。

セミナー
午後部
 時間/15:00～16:00
 定員80名 ※定員数を越えた場合は入場できません。お早めに会場までご来場ください。

議題/使おう!
 食べよう!
 介護食品!



講師/伊藤 清世氏

介護食品を利用する際の問題として「使い方が難しい」「コストがかかる」「色々な形態の食材があってどれを選んだら良いか分からない」そんなことはありませんか? 介護食品は対象者の口腔機能も考えて作られておりそれに合わせて選ぶ必要があります。その中で賦立への利用方法や選び方など、実際の賦立例とともにご紹介したいと思います。

【略歴】

医療法人社団静実会 ないとうクリニック・複合サービスセンター
 管理栄養士、在宅訪問管理栄養士、認知症ケア専門士、介護口腔ケア推進士
 委託給食会社に6年間勤務。特別養護老人ホーム、介護老人保健施設、保育所、総合病院の調理の現場を経験したのち、県内の総合病院の管理栄養士として8年勤務。より在宅に近い場所でも人と接したいと考え、在宅支援を中心とする現在の複合サービスセンターに至る。