

令和3年度とちぎ6次産業化実践セミナー
第2回インターンシップ研修実施状況について

- 【日 程】 令和3(2021)年10月5日(火)、午後
【会 場】 宇都宮市内「ホシザキ北関東株式会社宇都宮テストキッチン」
【参加者】 9名
【テーマ、講師、研修概要】

<農産物加工実習(畜産)>

(株)野村牧場 取締役/直売所オーナー 野村実佳子 様

肉用牛の生産、精肉加工、コロッケ等の加工を行い、野村牧場直売所等で販売している。

精肉販売は季節感を出すように工夫し、レトルト食品はパッケージ変更やラベルの色を変えることで売れるようになった。

コロッケは他店にない味付けで、それを目当てに買いに来てくれる。

6次産業化は、諦めずに何回もやってみる、トライすることが必要。



<農産物加工実習(創作料理)>

フレンチベジレストラン アンリロ 代表 上村真巳 様

創作調理3種類(ポトフ、キーマカレー、リンゴジャム)の実演と説明があった。

新商品開発のアドバイス

- ・ニーズがあり、使い方がわかりやすいもの。
- ・ストーリーある商品。ターゲットを明確に。
- ・賞味期限の長い商品がよい。
- ・ほうれん草の乾燥パウダー、レトルト、ペーストなどにし、使う人の利便性を高める。使い方と効能を分かり易く PR していくことが必要。



<農産加工のサポート案内>

ホシザキ北関東株式会社 様

調理現場における衛生管理、HACCP等の講義があった。

加工品は、初発菌を少なくすること、粗熱を取ることなどに心掛けてほしい。

まな板、包丁、ざる等の菌の付着状況と除菌方法の話し、除菌薬剤の安全な使用方法などの説明があった。

