

おかげさまで55周年！

～楽しい食卓の演出家～

株式会社松宮



# “松宮総合展示会2018” を開催しました！

今期設立55周年を迎える弊社 株式会社松宮は、8月22日(水)アイテムえひめ小展示場にて『松宮総合展示会2018』を開催しました。

弊社は長年、地域に密着し、給食・外食産業等へ食材を提供して参りました。今回はその55年の集大成として80社以上のメーカー様にブースをご用意いただきました。各メーカーによるセレクトメニューの試食投票や、専門家の先生をお呼びしてセミナーを開催するなど、ご来場の方々に楽しんで参加して更なる展示会となるよう企画しました。普段からお付き合いのある栄養士さん・調理士さんをはじめ、弊社にご興味をお持ちの地域の方やリクルートの学生さんなど、475名の方々にご来場いただきまして大盛況に収めることができました。

開場に先立ち、社員とメーカー様による合同朝礼を行いました。はじめに主催者を代表して弊社 代表取締役社長 橘丈太郎(たちばな じょうたろう)より展示会開催のお礼と本展示会の意気込みについて挨拶がありました。重ねて西日本豪雨に際してお見舞を申し上げるとともに、県内へのご支援についての謝辞を述べました。



(株)松宮 代表取締役社長 橘丈太郎

続いて取締役会長 橘幹太(たちばな かんた)より挨拶がありました。弊社創業から関わっていた会長は、「先の東京オリンピックイヤー前年の昭和38年に設立した我社は、日本の高度経済成長を迎える時期でした。当時から叱咤激励されたり温かく見守って頂いたメーカー様と共に東奔西走してきたことが今ここに大きくなって続いていることをたいへんうれしく思います。今日はいろいろなしなかけを準備しているのでご来場のみなさまに“さすが松宮だ”と思われるような展示会にできるよう、皆様にご協力をお願いします。そしてこの展示会を開会できますことに厚く感謝申し上げます。」と力強く語りました。



(株)ニチレイフーズ 取締役会長 池田泰弘様

次にご来賓代表として株式会社ニチレイフーズ取締役会長 池田 泰弘(いけだ やすひろ)様(愛媛県ご出身)よりご挨拶いただき、「地域に根を張り、今後も地域になくってはならない存在となるよう、松宮の思いのこもった展示会に立ち会えることは感慨深いです。成功のために精一杯お手伝いしていきます。」とのお言葉を頂戴しました。

その後、当日のセミナー講師の方と一緒にテープカットを行い、橘社長より開会宣言がなされ、開場に向けて全員の士気が上がりました。



テープカットの様子



メーカー・社員 合同朝礼の様子



2つの台風の到来の丁度狭間に当たりました



開場時には多くのご来場様が既に列を作っており、社員がこの日のために準備してきた段取りで慣れないながら新入社員も一緒に受付をこなしていました。



会場に入るとまずメーカー様のきれいに並べられた商品やガラスのショーケースにパッと目を奪われます。



今回の目玉企画の一つ、『愛媛県産SELECTメニュー55』では、松宮55周年にちなんで、メーカー様から愛媛県産の素材を使って自社商品とのコラボメニューを出品してもらい、ご来場のお客様に試食投票してもらおう、というしかけがありました。

結果は…

- 1位 創味食品さん「国産焼あごだしの芋炊き」
- 2位 マルトモさん「棒棒鶏くらげ」
- 3位 ダーリジャパンさん「釜揚げしらすと海藻サラダのゆず風味」



見た目も楽しく、各メーカー様が趣向を凝らした展示ブースを展開していました。会場中の試食をしていたらフルコースを満喫したくらいの満足感・満腹感だったとの声をいただいています。



今回の優勝「国産焼あごだしの芋炊き」

広い展示会の会場の一角では間仕切りで仕切られたコーナーで、セミナーが行われていました。

午前のセミナーは宝酒造(株)西日本調理課カスタマーセンター専門部長の河辺達也先生による『調味料を活用したおいしさづくり』のお話でした。

宝酒造さんでは、研究開発により、お酒としての清酒よりも料理酒の方がより、魚の臭みを取ってくれたり味の染み込みやすかったりうまみ成分を封じ込めたりしてくれる効果が高くなっている、との説明がありました。同様に、「みりん風」と「本みりん」がいかに似て非なるものなのか、料理に使うのは是非「本みりん」で、ということも、研究データと一緒に示してくださいました。



宝酒造(株) 河辺達也先生

午後からは日東ベスト(株)取締役健康事業部長 内田真帆子先生による『高齢者の食をめぐる問題とスムーズグルメのご紹介』のお話がありました。

内田先生はまず、嚥下障害についてご説明くださいました。食事の飲み込みがうまくいかずに低栄養などになってしまう高齢者たちを見て、もっと美味しい介護食、見た目に楽しい介護食を作りたいと、商品開発に携わっていらっしゃるそうです。常に現場の人たちとふれあい、実際に栄養士さんや介護に携わる人たちと会って状況を聞き取り、それが開発に活かされています。

日東ベストさんの介護食品「スムーズグルメ」の活用方法の説明では、味気のない介護食を楽しいお膳に変える工夫などご紹介いただきました。



日東ベスト(株) 内田真帆子先生

この日最後のセミナーは、ないとうクリニック複合サービスセンター等へ所属されている管理栄養士・介護口腔ケア推進士の伊藤清世(きよ)先生による『使おう！食べよう！介護食品！』のお話です。

伊藤先生は、地元仙台ではコラムを執筆したり講演を行ったりしてお話しがとてもお上手で、あっという間に引き込まれました。「単純に介護食はおいしくない、と思われがちですが、食べ方一つで変わってきます。本当に要介護者のように舌ですりつぶして食べると風味が変わってきます」というご説明の後、皆でそのとおりの食べ方で試食してみると、本当に味の感じ方が全然違うのが驚きでした。

その華奢な風貌からは想像できないほどパワフルでアグレッシブに介護に関わっていらっしゃる、いつも現場に携わりたいということである。いろいろな病院・施設に所属され、声を聴いていらっしゃいます。

セミナーの参加者からは、「非常に参考になった。」「職場に戻って実践したい。」「営業の際の栄養士さんたちとの話のネタとしても非常によかった。」などの声がありました。



管理栄養士他 伊藤清世先生



セミナーの様子



消毒液・洗浄剤など



非常食コーナー



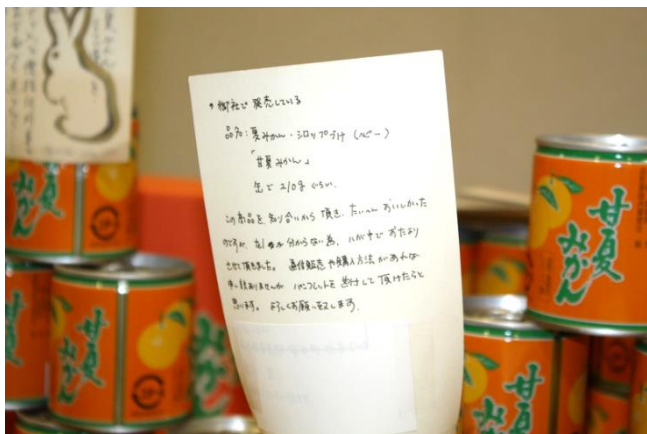
スチコンや手洗いユニット

会場ブースには食材の他、洗浄剤、消毒液、非常食、厨房機器や消耗品などのコーナーもあり、スチコンの実演調理には多くの人が集まっていました。

会場内にはブースだけでなく、休憩コーナーとして地元のパン屋さんが地元産はだか麦を使ったパンの試食を行っていたり、コーヒーメーカーさんからもコーヒーの提供があり、次々とお来場者のみなさまが足を止めていました。



会場の様子



松宮の看板商品！『甘夏みかん』この味を忘れられずにお手紙まで書いていただいて注文くださるリピーター様が少なくありません

普段は電話でしかやりとりしなかった弊社事務員と栄養士さんが初めて顔を会わせて話に華が咲いたり、古い付き合いのお客様に久しぶり対面して冗談を言い合ったりと、人と人がふれあい、且つ、一度に多くのメーカーさんの商品を見たり情報を聴きだしたりして、ご来場者の多くの方が今回の展示会に満足して帰られました。

ご来場いただきましたみなさま及びご協賛ご出展下さいました関係者のみなさま、並びに開催へご協力いただきましたすべての方に感謝申し上げます。



橘会長と出展メーカー様



会長の集めた食に関する関連本を松宮ブースにて閲覧可能にして置いておくと、多くの方が手に取って見ました



松宮ブースにはJFDA商品の他、社内の様子を写したパネル等



会場の片付けも終わり、社員全員で記念写真！今日1日やり切りました！