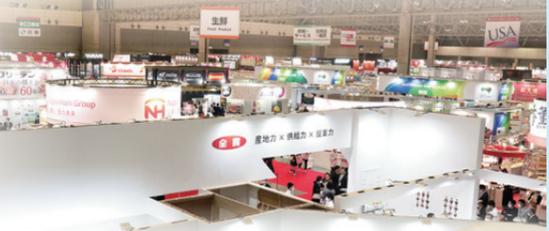


「スーパーマーケット・トレードショー」開催

国内最大級の食の商談展示会に出展

「第54回スーパーマーケット・トレードショー2020」が、2月12～14日に千葉県の幕張メッセで開催されました。JA全農グループも出展し、消費者ニーズに応える新商品や主力商品を紹介しました。



国内最大級の展示会に
8万人以上が来場

「第54回スーパーマーケット・トレードショー2020（SMTS2020）」は、スーパーマーケットを中心とする流通業界に最新情報を発信する商談展示会です。

メインテーマに「創「ニッポン」を掲げ、食品メーカーなど2331社・団体が出展、スーパー・小売業のバイヤーなどが来場しました。また、「FOOD TABLE in JAPAN」として、「デリカセン・トレードショー2020」など3つの展示会も同時開催され、3日間の来場者数は8万428人とな



ニーズに応える商品や
売り場づくりを多数紹介

SMTS2020では、JA全農ミートフーズ(株)、全農チキンフーズ(株)、JA全農たまご(株)、JA高崎ハム(株)、(株)吉田ハム、協同乳業(株)、及び全農が「産地力×供給力×提案力」をテーマに共同出展しました。各社とも、消費者のニーズに合った新商品や主力商品を紹介し、訪れたバイヤーなどにアピールしました。

なかでもJA全農たまごと協同乳業は、産地にこだわった「農協シリ



ズ」の商品ラインアップを紹介。採卵日や誰がどこで生産しているかを見える化し、安心をお届けする「農協たまご」や、産地とのつながりを大切に「農協牛乳」「農協珈琲」「農協ヨーグルト」を展示しました。

またJA全農ミートフーズは、ドイツのIFFAコンテストで金賞を受賞した「全国ご当地味噌漬けシリーズ」や、「ハレの日のごちそうを年間トータルコーディネート」する売り場づくりも紹介。全農チキンフーズは、鶏肉と野菜がセットになった「フライパンひとつ&包丁いらずで調理できるミールキット」や、新商品の「国産鶏もも肉味噌漬けシリーズ」など、時短につながる商品を紹介しました。ほかにも、JA高崎ハムの新商品でカロリー40%オフの「こんにやく入りソーセージ」や、吉田ハムの「飛騨牛ビーフカレー」など、多数の商品や売り場づくりを紹介・提案しました。

また試食コーナーも設け、各社の商品をはじめ、全農チキンフーズ、JA全農たまご、協同乳業のコラボ料理「親子味噌ミルクスープ」や「親子カツ丼」などを提供しました。

「全農親子料理教室」開催

料理を通して食の大切さを知る

JA全農が食農教育として行っている「全農親子料理教室」が、2月22日に東京都の飯田橋レインビルで開催されました。親子13組が参加し、国産農畜産物を使ったお弁当づくりや、食育クイズに挑戦しました。



親子で料理しながら
楽しく食を学ぶ

JA全農では、子どもたちに料理を作る楽しさ、食べものや日本の農業の大切さを知ってもらう事を目的に、「全農親子料理教室」を20年以上にわたって開催しています。1998年にスタートしたこの教室は、今年で23年目。2月22日の開催(通算124回目)は、小学生とその保護者13組が参加し、全農グループ各社から提供された新鮮な国産農畜産物を使ったお弁当づくりにチャレンジしました。

初めにJA全農広報・調査部が全農の役割について紹介し、続いて、食材を提供した全農グループ各社か



- <協力>
- 全農パルライス(株)
 - 全農チキンフーズ(株)
 - JA全農青果センター(株)
 - JA全農たまご(株)
 - JA全農ミートフーズ(株)
 - 雪印メグミルク(株)



ら食材についての説明がありました。料理体験では、「鶏肉のぼん酢てりやき」「具だくさん玄米入りオムレツ」「キャベツのナムル」「いちごのぎゅうひつつみ」の4品を入れたお弁当づくりに挑戦。まず、講師が一つひとつの食材について説明しながらデモンストレーションを行いました。

その後、参加者も各グループに分かれて調理を始め、最初は慣れない様子だった子どもたちも、グループで協力し、手際よく進めていきました。楽しそうに野菜を切ったり、フライパンで鶏肉や卵を焼いたりしながら4品を作り、最後にお弁当箱に詰めて完成。自分で作ったお弁当を食べた子どもたちからは、「美味しい」と

いう声が聞かれました。

食事後には、食材を提供した全農パルライス株式会社から「お米のおはなし」がありました。米の品種や日本人の米の消費量など、クイズを交えて説明。また、食育クイズも行われ、子どもたちはパネルを使って、食材を①体を動かすエネルギーになる②じょうぶな体をつくる③体の調子をととのえるの3つのグループに分類しました。

参加した子どもたちからは、「自分で作ってみて楽しかった」「学校でもお米の話があったけれど、やってみてよく分かった」といった感想があり、食への興味につながる料理教室となりました。