

2023 年 11 月 30 日

テーマは「食べて学ぼう！乾物乾麺の良さ」

西日本乾物乾麺展示会を 4 年ぶりに開催

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長 社長執行役員 CEO：服部 真也、以下「当社」）は、11月14日（火）マイドーム大阪 2階展示ホールにて西日本乾物乾麺展示会を4年ぶりに開催しました。本展示会では「食べて学ぼう！乾物乾麺の良さ」と題し、乾物乾麺の魅力と新たな可能性を感じていただけるようメニュー提案にポイントをおいた企画テーマでご提案を行いました。

メイン企画としては、各ブースで試食提案されたメニューをはじめとする全146品の中からNo.1を決める来場者投票型の「レシピグランプリ」を実施。また、手延べ麺や手作り七味などの体験コーナーもご用意し、乾物乾麺の良さを体感いただける体験型の展示会として開催しました。当社はこれからも日本の伝統的な食文化を「まもる。つなぐ。つくる。」の企業理念のもと、乾物・乾麺市場の発展に向けてメーカー様、生産者様とともに取り組んでまいります。



【出展メーカー数】 全150社（前回2019年度：110社）

乾物メーカー：75社／乾麺メーカー：30社／

そのほかメーカー：30社／レシピのみ15社

【出展内容】

●乾物乾麺レシピグランプリ

メーカー様が考案した146品の乾物乾麺を使ったレシピグランプリを実施。賞は総合グランプリ、乾物部門賞1～3位、乾麺部門賞1～3位、日本アクセス賞、乾物乾麺MD部賞の9つをご用意。来場者の方々には①美味しさ ②簡単さ ③目新しさ（アイデア）の3つの基準で「いいね！」と思った商品に投票いただきました。



●体験コーナー

「手延べ麺づくり」かも川手延素麺株式会社様にご協力いただきました。

「鰹節削り」ヤマキ株式会社様にご協力いただきました。



「手づくり七味」株式会社向井珍味堂様にご協力いただきました。

「ソフトクリーム×練りごま」守山乳業株式会社様・株式会社真誠様にご協力いただきました。



そのほか、乾物乾麺の生産量推移／乾物乾麺のSDGs／乾物乾麺エンド販促提案／乾物乾麺業務用商材／レンジで作れる新おせち／池森そば／アクセスオリジナル商品

以上