【 取材のご案内 】

来場者の試食・投票で最優秀レシピを決定するレシピコンテストや 缶詰博士のトークショー、防災体験コーナー(協力:神田消防署)も!

『9月1日(火)防災の日』に向けて 「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2015」開催!!

■日時:8月30日(日)11:00~16:30 ※雨天決行

■会場:ベルサール秋葉原(1F HALL)

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会(東京都千代田区/会長:西秀訓)は、9月1日(火)の『防災の日』に向けて、防災週間の初日となる8月30日(日)11:00~16:30にベルサール秋葉原にて「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2015」を開催します。

本フェスティバルは、「缶詰・びん詰・レトルト食品」が食材として高い利便性・汎用性を有していること、さらに、保存性に優れることから災害時にも役立つ食品であることを、生活者に再認識してもらうために開催する"1年に1度の大祭典"です。

メインイベントは『缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったスピードレシピコンテスト』。今年は"おじいちゃん・おばあちゃんにもやさしい"をテーマに、一般公募で全国から集まったレシピ(190点)の中からあらかじめ優秀作品に選ばれた4レシピについて、考案者(4名)が会場で調理デモを実施。一般来場者が審査員となって試食(無料)・投票の上、最優秀レシピを決定します。

また、"缶詰博士" こと黒川勇人氏の解説で展開するステージイベント「トークショー&クイズ」では、缶詰・びん詰・レトルト食品メーカーの担当者(協賛企業)とともに最新の缶詰情報を紹介したりクイズも実施。さらに、缶詰・びん詰・レトルト食品の創作オリジナルメニュー(服部学園監修)を提供してみちのく未来基金への募金を呼びかけるチャリティCAFEも出店するなど盛りだくさんです。

このほか、来場者が自分の好きな物を入れた缶詰を作れる「オリジナル缶ファクトリー」や子供向けの「缶空け体験&缶詰くじコーナー」、そして神田消防署の協力により起震車などを設置した「防災体験コーナー」など、『防災の日』ならではのコンテンツも用意しています。

つきましては、ご多用中とは存じますが、何卒本フェスティバルのご取材を賜りたく、ここにご案内方々お願い申し上げます。なお、ご取材予定につきまして、別紙のFAX送信書に必要事項をご記入のうえ、広報事務局宛にご返送くださいますようお願いいたします。



本件に関するお問合せは下記まで

(ご掲載時の読者からの問い合せ先:公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 担当:藤崎 TEL.03-5256-4801)

「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2015」開催概要

■名 称: 缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル 2015

■テ ー マ:みんなにやさしい♪缶詰・びん詰・レトルト食品

■主 催:公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

■後 援:総務省消防庁、東京都、農林水産省(申請中)

■協力:日本製缶協会、学校法人服部学園服部栄養専門学校、東京料理研究会、アサヒビール株式会社、

アサヒ飲料株式会社、神田消防署、神田消防団、アイランド株式会社(予定)

■協 賛:味の素株式会社、いなば食品株式会社、エム・シーシー食品株式会社、大塚食品株式会社、

カゴメ株式会社、キユーピー株式会社、株式会社極洋、国分株式会社、讃岐缶詰株式会社、株式会社サンヨー堂、 ストー缶詰株式会社、天狗缶詰株式会社、トーアス株式会社、日興食品株式会社、日東アリマン株式会社、

日東ベスト株式会社、日本罐詰株式会社、日本水産株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、

はごろもフーズ株式会社、株式会社宝幸、株式会社ホテイフーズコーポレーション、丸善食品工業株式会社、

マルハニチロ株式会社、 三菱食品株式会社、ヤマモリ株式会社(26社・50音順)

■商 品 協 賛:岩手缶詰株式会社、寿高原食品株式会社、エバラ食品工業株式会社ほか

■目 的:①缶詰、びん詰、レトルト食品の特性である即食・個食性、汎用性などの訴求を通じて日常食としての利用機会創出を図る。

②缶詰、びん詰、レトルト食品が保存性に優れ、非常食としても役立つことから、循環備蓄などを通じた 日常的な常備の必要性についても啓発する。

■日 時:8月30日(日)11:00~16:30

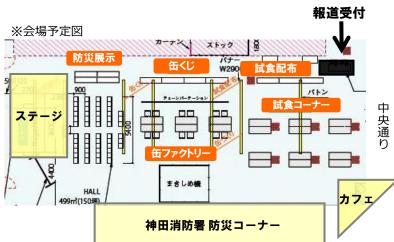
■会 場:ベルサール秋葉原(1 F HALL)/千代田区外神田3-12-8 住友不動産秋葉原ビル

■入 場 料:無料

【 **交通** 】 J R 『秋葉原駅』(電気街口)~徒歩4分

つくばエクスプレス『秋葉原駅』(A3出口)~徒歩5分東京メトロ日比谷線『秋葉原駅』(2番出口)~徒歩7分





「公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会」概要

■名 称:公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

■所 在 地 : 東京都千代田区神田東松下町10-2 翔和神田ビル3 F

(TEL.03-5256-4801 FAX.03-5256-4805)

■設 立:昭和2年3月

■役 割:日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、「缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性の確保と品質の

向上を図るために、必要な事項についての研究・調査、技術開発、指導及び普及啓発を行い、 もって国民の豊かな食生活の実現と国民経済の健全な発展に寄与すること」を目的として組 織されている団体です。したがって、缶詰業界の指導的役割を果していると同時に、缶詰企業 と行政当局や消費者を、それぞれにつなぐパイプの役割も、具体的な事業を通じて果していす。

■会 長:西秀訓(カゴメ株式会社 代表取締役会長)

■会 員 数 :会員(280社)・賛助会員(121社) 合計(401社・27年7月現在)

おじいちゃん・おばあちゃんにもやさしい♪ 「みんなで楽しむ缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったスピードレシピコンテスト」

料理ブログのレシピポータルサイト「レシピブログ」と連動して、缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったアレンジレシピを事前に全国から募集。 当日は、応募総数190点の中から優秀作品に選ばれた4点のレシピ考案者が 会場で実際に調理し、それを一般来場者が試食(無料)〜投票して最優秀 レシピを決定する楽しいイベントです。



缶詰博士:黒川氏と協賛メーカー担当者による「トークショー&クイズ」

ステージ

缶詰博士・黒川勇人氏が今年も登場!

ステージ上で、各食品メーカー(協賛企業)の担当者とともに最新の缶詰、びん詰、レトルト食品に込められた想いや、消費者の皆様に耳寄りな情報などについて解説します。また来場者に対して出題されるクイズに正解すると、賞品が進呈されます。



●黒川勇人/缶詰博士

缶詰を日々取材し精通していることから「缶詰博士」として、様々なメディア出演や執筆活動で活躍中。朝日新聞土曜版be「忙中カンあり」を毎週連載中。著書に「安い!早い!だけどとてつもなく旨い!缶たん料理100」(講談社)、「缶詰博士が選ぶ『レジェンド缶詰』究極の逸品36」「日本全国『ローカル缶詰』驚きの逸品36」(共に講談社+a新書)等多数。

缶詰・びん詰・レトルト食品を使ったオリジナルメニューを提供する「チャリティCAFE」オープン!

服部学園の監修・協力のもと、缶詰・びん詰・レトルト食品、をアレンジしたこの日限りの創作オリジナルメニューとドリンクをセットにして、来場者に100円以上の募金で提供するチャリティCAFEをオープン。 集まった募金は、みちのく未来基金(震災遺児の進学を支援する基金)に寄付します。

オリジナル缶ファクトリー/缶あけ体験&缶詰くじコーナー

日本製缶協会の「オリジナル缶ファクトリー」では、来場者が持ち込んだグッズを詰めて、缶のラベルもデザインできるオリジナル缶詰が作れます。

また、お子様対象の「缶あけ体験&缶詰くじコーナー」では、スタッフが缶詰の正しい開け方をレクチャー。くじの入った缶を1つ選んでいただき、缶を開けて当たりが出ると景品(缶詰)がもらえます。 ※参加無料

> ______ 防災体験コーナー

ナル缶詰が作れます。 ナー」では、スタッフが缶 1つ選んでいただき、缶を

神田消防署の協力により、起震車や応急救護普及車、可搬式ポンプ車など を展示した防災・災害に関する体験型コーナーの設置を予定しています。神 田消防署員の指導で、初期消火訓練や応急救護訓練、防火衣着装などを体験 できます。





誠に恐れ入りますが、必要事項をご記入頂き、8月28日(金)までに下記事務局宛にご送付くださいますよう、お願い申し上げます。

FAX送信書

「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2015」 広報事務局行き

FAX.03-3583-6208

「缶詰・びん詰・レトルト食品フェスティバル2015」

■日 時:2015年8月30日(日)11:00~16:30(10:45~受付開始)

■会 場:ベルサール秋葉原(1F HALL)

口 ご取材予定有り

※当日の緊急連絡先:080-6843-4895(深沢)、080-6843-4990(柏木)

「一ご的材子完無し

該当する方に「 v 」マークをお付けください

■媒・	体 名〔			_]
■御:	社 名〔)
■部:	署 名〔			ו
	2 <u>7 </u>	他: 4	3	<u></u> ነ
■ の ·	有 削 し		1	
■ご通	連絡先〔			

【留意事項】

ご取材の際は必ず報道受付(開催概要の頁参照)でお手続きの上、プレス証を着用してご取材下さい。