

地方創生「食の魅力」発見商談会

地域食品に特化した「地方創生『食の魅力』発見商談会」が6月20日、TRC東京流通センターで開催され、雨天の中、過去最多の2618人が来場した。主催銀行31行、出展社261社、事前予約制個別商談数463商談とすべてにおいて過去最高を更新。健康機能性、希少性、独自開発力、技術力が際立つ商材を中心に、成果を実感する熱のある商談が繰り広げられた。

規模拡大、成果生み出す 過去最多2618人が来場

和銀行頭取が「この商談会のサブタイトルは『成果を生み出す商談会』であり、初回から2017年で出展社数は3倍、来場者数は5倍、成約数は約7倍に成長した」と紹介。来賓代表の目下智晴金融庁監督局銀行第二課地域金融機関等モニタリング室長は「会場には全国から多くの商材が集まっており、この多様性がビジネスの大きなキーワードになる。地方銀行は厳しい環境にあるが、精いっぱいお客さま本位のビジネス仲介に取り組んでい



ただきたい」とエールを送った。早朝から雨が降り続く中、開会前から受付前に列ができた。今年

主催行の代表らが勢揃いし成果のある1日を誓う

新たに1ホール増やした会場では出展社とバイヤーの個別商談、銀行員もサポートするフリー商談が行われた。岡山県のビナン

量が他の野菜に比べて格段に多いキクラゲは注目株。レモンでブースを飾った愛媛県のブルーレモンファームのブースは商談順を待つバイヤーが続いた。オリンピック向けの有機栽培農産物やオーガニックをうたった食材や加工品の商談も活発。岩手県の丸越は自社栽培の有機ショウガやニンニクの商談が増える一方という。新潟県の越後雪室屋は室温1〜2度C、湿度90%前後の雪室の中で熟成することで食材のおいしさが引き出されるコーヒーや茶製品、熟成豚をPRした。また、トレンド食材として注目されているコーヒートヨコレート、デザート向け商材を扱う企業も人気を集めた。

(山田由紀子)