

そうそう・6次化フェア in セデッテかしまを開催しました

日時：平成28年8月27日（土）・28日（日） 両日11：00～14：30

場所：常磐自動車道南相馬鹿島サービスエリア隣接 セデッテかしま コミュニティ広場

※27日のみ6次化フェア終了後、かしま交流センターにて課題検討会を実施。

相双地域の6次化商品を広く県内外の方々へPRするとともに、今後の商品開発や改良に役立てるため、常磐自動車道南相馬鹿島サービスエリアに隣接するセデッテかしまにおいて、「そうそう・6次化フェア in セデッテかしま」と題し、6次化実践事業者による対面販売会を行いました。

27日（土）の6次化フェアには、イノベーターとして株式会社システムプランニング代表取締役の鈴木栄治氏にお越しいただき、6次化フェア終了後の課題検討会の中で各出展事業者へアドバイスをいただきました。鈴木栄治氏から頂戴したアドバイスを早速活かし、28日（日）の6次化フェアは盛況のうちに終了することができました。

出展事業者及び出展商品

○ふくしま未来農業協同組合そうま地区本部

相馬産天のつぶを加工した「ライススイーツ」・「炊き込みご飯の素」・「天のつぶ煎餅」等

○ふくしま未来農業協同組合女性部新地支部 味菜くらぶ

新地町産いちじくを加工した「新地ゃん味菜たれ」・「パウンドケーキ」・「味菜ようかん」、新地産ニラを加工した「新地ゃん味菜かりんとう」等

○一般社団法人日本ガーデンハックルベリー協会

南相馬市で栽培しているガーデンハックルベリーを加工した「成すジャム」

○みそ漬処 香の蔵（株式会社菅野漬物食品）

相馬産しらすを加工した「浜めし しらす生姜」、自社で製造している「クリームチーズのみそ漬」・「あん肝のみそ漬」・「とうふのみそ漬」・「燻鴨のみそ漬」等

☆6次化フェア及び課題検討会の様子

