

# 高知県がおすすめする 製品・技術の紹介WEBセミナー

食品機械関連

◎令和4年9月13日(火)15:00~16:10 ◎オンライン(Zoom)開催



- ・定刻よりセミナー開始させていただきますので、もう少々お待ちください。
- ・本セミナーは今後の記録のため、録画させていただきますことをご了承ください。  
なお、録画した動画を活用する場合も参加者様の姿・音声等が入らないよう編集させていただきます。
- ・本セミナーは「Zoom」のウェビナー機能を利用するため、参加者様のマイクならびにカメラは自動的にオフになり、ご自身の操作でオンにすることはできませんこと、ご了承ください。
- ・配信の不具合や製品に関する質問等は、チャットにてご質問ください。
- ・セミナー終了後にアンケートを実施しますのでご協力をお願いいたします。

# 本日の次第

1 高知県の産業振興の取組：高知県工業振興課 15:00～15:10

2 県内企業による食品機械関連製品の紹介プレゼン

1 ウシオ製作所(株) 15:10～15:30

電気で備長炭の焼き上がり実現

●備長波シリーズ



システム焼成コンベア



たちお自動機



うなぎ専用機



多数の飲食店で採用

2 (株)コアテック 15:30～16:00

ダイレクト式スラリーアイス生成装置

●フレッシュ・スノー



冷却能力に優れたシャベルベット状の水「スラリーアイス」を生成



微酸性次亜塩素酸水生成装置

●コア・クリーンシリーズ



食材や厨房機材などに使用できる  
洗浄除菌水を生成



3 まとめ・アンケートのご案内：高知県工業振興課 16:00～16:10

# 高知県の概要



- 四国の南半分の太平洋に面した細長い扇型の地形をしており、東西の海岸線の長さは713km
- 背後の四国山地は標高1,000m超えの険しい山々
- 林野面積は県総面積の84パーセントを占め、全国1位

※「高知県HP」から画像を引用

# 豊かな山里の幸



土佐あかうし



モモ

土佐はちきん地鶏



土佐ジロー卵

土佐ジロー

# 新鮮な海の幸



○ 700キロを超える長い海岸線を有する高知県は黒潮が育む新鮮な海の幸がたくさん

※「サカナチカラコウチカラHP」から画像を引用



# 見本市や展示商談会への出展



大規模見本市に高知県ブースで出展



より具体的な商談が可能な  
展示商談会も開催  
(東京・名古屋・大阪各地で開催)

# 〈産業振興センターとの連携〉

## 「高知県産業振興センター」について

公益財団法人高知県産業振興センターでは、防災関連製品をはじめ、機械系や土木建築系など、高知県内の企業が製造・開発した製品や技術のご紹介をしています。東京営業本部及び大阪・名古屋に配置している外商コーディネーターが、カタログに掲載している防災関連製品をはじめとした製品説明やサンプルを持参してお伺いすることも可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

### 高知県産業振興センター



〒781-5101 高知県高知市市師田3992-2  
高知県中小企業会館2階  
TEL 088-845-6600 FAX 088-846-2556  
e-mail gaisyou@joho-kochi.or.jp

### 名古屋事務所



〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-16-8  
栄メンバーズオフィス803号室  
(高知県産業振興センター名古屋事務所)  
TEL 052-684-4904 FAX 052-684-4904  
e-mail nagoya@joho-kochi.or.jp

### 東京営業本部



〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-3-3  
内幸町ダイヤビル8階  
TEL 03-6452-8830 FAX 03-6452-8831  
e-mail tokyo@joho-kochi.or.jp

### 大阪事務所



〒541-0053 大阪府大阪市中央区本町2-6-8  
センパセントラルビル1F(高知県大阪事務所内)  
TEL 06-6244-7934 FAX 06-6244-7933  
e-mail osaka@joho-kochi.or.jp



- ・外商コーディネーターが県外企業様と県内企業をマッチング
- ・製品・技術のご紹介から商談等の調整まで実施

[外商コーディネーター紹介リンク](#)

# 本日のWEBセミナー開催の趣旨

高知県がおすすめする

## 製品・技術の紹介 WEBセミナー

オンライン (Zoom)

食品機械  
関連

高知県は、「地元ならではのおいしい食べ物が多かった」部門で9年連続トップ10入り(うち1位3回、2位3回)するなど、食の魅力たっぷりの地域です。このように豊かな自然が育んだ海の幸、川の幸、山里の幸を本県を訪れる観光客にも満足いただくため、当県には、厨房や加工施設などで活用される食品機械が数多く開発されています。

今回、県内の優れた食品機械関連製品を全国の皆さまに知っていただくために、それら製品の紹介プレゼンを行うWEBセミナーを開催いたしますので、ぜひ、ご参加ください。

※「じゃらん宿泊旅行調査2022」(リクルートじゃらんリサーチセンター調べ)

日時  
内容

令和4年 **9/13** 火 15:00~16:10

オンライン (Zoom) での開催 [食品機械関連製品をご紹介します]  
◎申込締切:9月12日(月) 17:00

参加費  
無料

後日視聴  
可能

高知家  
KOCHIKE

ウィズコロナ時代に対応した情報発信に取り組む



大阪・関西万博や I R などの大規模プロジェクトに向けて、今後さらなる経済発展が期待される関西圏に向けても情報発信を強化

# 本日の次第

1 高知県の産業振興の取組：高知県工業振興課 15:00～15:10

2 県内企業による食品機械関連製品の紹介プレゼン

1 ウシオ製作所(株) 15:10～15:30

電気で備長炭の焼き上がり実現

●備長波シリーズ



システム焼成コンベア



たちうお自動機



うなぎ専用機



多数の飲食店で採用

2 (株)コアテック 15:30～16:00

ダイレクト式スラリーアイス生成装置

●フレッシュ・スノー



冷却能力に優れたシャベルベット状の水「スラリーアイス」を生成



微酸性次亜塩素酸水生成装置

●コア・クリーンシリーズ



食材や厨房機材などに使用できる  
洗浄除菌水を生成



3 まとめ・アンケートのご案内：高知県工業振興課 16:00～16:10

### 3. まとめ・アンケートのご案内

○本日ご紹介の食品機械関連製品にご興味がありましたら・・・

⇒まずはアンケートのご回答にご協力ください。

アンケート内容に基づき、資料送付、WEB商談等の調整、  
質問へのご回答など行わせていただきます

○本日ご紹介以外にもお役に立てるような製品が  
多数ございます。

その他の高知県の製品・技術にご興味ありましたら・・・

⇒製品カタログの配布やニーズや課題に応じた  
製品・技術提案をさせていただきますので、  
その旨、アンケートにご回答ください。

2022.9.13高知県の製品・技術の紹介WEBセミナー～食品機械関連～ 参加者アンケート

社名・団体名	部署	
役職	氏名	
TEL	Mail	
住所		

※アンケート内容・連絡先等は、下記参加企業及び（公財）高知県産業振興センターに共有しますことをご了承ください。

【問1】本日のWEBセミナーの内容はいかがでしたか

- 大変満足(大変参考になった)     満足(参考になった)     どちらとも言えない  
 やや不満(あまり参考にならなかった)     不満(参考にならなかった、内容が不十分)

(理由・ご意見等)※自由記載

【問2】本日、説明をしていた企業の製品・技術で興味のあるものはございましたか（複数回答可）

(1)・電気で備長炭の焼き上がりを実現「備長炭シリーズ」：ウシオ製作所（株）

- 資料配付希望     WEB商談等での詳細な説明希望     その他質問等

(その他質問等)※自由記載

(2)・ダイレクト式スラリーアイス生成装置「フレッシュ・スノー」：（株）コアテック

- 資料配付希望     「スラリーアイス(※)」のサンプル送付希望  
 WEB商談等での詳細な説明希望     その他質問等

(その他質問等)※自由記載

(3)・微酸性次亜塩素酸水生成装置「コア・クリンシリーズ」：（株）コアテック

- 資料配付希望     WEB商談等での詳細な説明希望     その他質問等

(その他質問等)※自由記載



# 食品機械関連の2社以外にも食に関連する製品を提供する3社が出展

## 株式会社 土佐龍

私たちは「四万十ひのき」の間伐材や端材、高知県産の木材を利用した製品を作っております。木の特性を生かし、暮らしに役立ち、暮らしを明るく心地よくしていく商品開発を行っております。



<http://www.tosaryu.com/>

## 機能素材 株式会社

パンをおいしく保存するために開発された袋です

### 業務用パンおいしいまま

袋に入れるだけで、パンの鮮度を翌日以降もキープします。加えて、冷凍したらさらにおいしさ長持ち、カビが生えにくい、などの効果も。有名パン屋さんから「むしろおいしくなる」と言われた実力をぜひご体験ください。

ベーカリー向けに業務用5サイズを展開しております。別注サイズ印刷、ピロー包装タイプも用意出来ます。翌日でも焼き立ての香りを保ち、温かいうちに袋に入れる事が可能。

#### 業務用



※2021年12月3日  
日経MJ「住むおススメ商品ガイド」採用  
東京国際インターナショナル・イベント・ショー博覧会  
第48回グルメ&デザインングスタイルショー  
秋2020「大賞」商品  
<https://www.kinousozai.co.jp/>



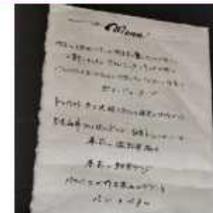
<https://kinousozai.co.jp/>



## 内外典具帖紙 株式会社

### 和紙の風合いを活かした 手書きのメニュー

折れ目がつかず、好きな長さにカットして使用できるので、その日のお料理の内容やコースの料理数に合わせて素敵なオリジナルメニューが作れます。



### 和紙ラベルシール

粘着加工を施してある和紙ラベルシールです。四辺が自然の耳を残した風合いのあるものとなっているので、高級適用ラベルなどに貼ることでよりプレミアムになります。インクの滲みや温度差による剥がれやこすれがありません。また、瓶やパウチなどに商品のラベルとして使っていただけます。



<http://www.naiten.com>

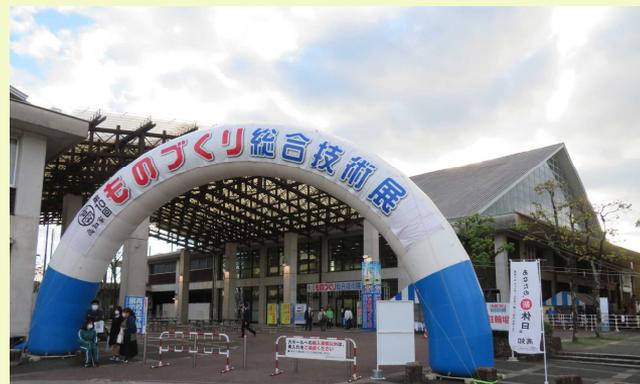
同じフロアで「第12回土佐の宴(大阪)高知県食品試食商談会」が開催

⇒9/27展示商談会への参加を希望される方は、その旨、アンケートにご回答ください。

- ・高知県内での大規模展示商談会を毎年11月に開催  
今年は今和4年11月10日(木)～11月12日(土)に開催予定



高知県内企業が100社以上出展



一般来場者も含めて23,000人以上ご来場  
県外企業も120社を超えるご参加

入場  
無料

# もの×ッセ KOCHI 2022

第11回 高知県ものづくり総合技術展



[高知県ものづくり総合技術展リンク](#)

公益財団法人高知県産業振興センターHPから参照しています。  
(令和4年9月13日時点のもののため、リンクが変わる場合もあります。)

本日は最後までWEBセミナーにご参加いただき、誠にありがとうございました。

高知県の製品・技術にご興味がありましたら、まずはアンケートにてお気軽にお問い合わせください。

それでは、今後ともよろしくお願い申し上げます。