

アメリカ乳製品輸出協会 「ランチで新しい商品を提案する乳原料セミナー」のご案内

さて、長いコロナ禍を経験し健康に対する意識、特に健康的な食生活への関心はこれまで以上に高まっています。特に、たんぱく質摂取が体の組成に影響し、健康な身体を維持するために不可欠な栄養素であることは世界的に再認識され、日本においても近年大きな注目を集めています。数多くの「たんぱく質プラス」食品が導入される中、ホエイをはじめとする乳たんぱくは、アスリート等からの支持だけでなく、年齢・属性を問わず、幅広い層の消費者に求められる傾向が強まっています。今後、より日本人の「普段の食生活」に寄り沿った商品開発が求められていると考えます。

また、たんぱく質摂取のタイミングについても、たんぱく質は体に長く貯めることができないことから、各食事でバランスよく摂る事が重要です。日本では、夕食で一度に多くのたんぱく質を摂り、朝食・昼食でたんぱく質が足りていない傾向にあります。

そこで今回のセミナーでは、日本人が親しんでいる「普段の食品」で乳由来たんぱく質を強化したメニューを提案し、実際の昼食として皆様に試食いただきます。併せて米国から専門家を招き、世界で販売されている乳由来たんぱく質を使った最新のたんぱく質強化食品もご紹介いたしますので、是非ともご参加いただきますようご案内申し上げます。

詳細

日本の毎日の食卓にもっとたんぱく質を！ (たんぱく強化食品の提案と試食)

- 日時：2023年8月1日（火曜日）11：00～13：00
場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階 ルグラン
住所：〒105-8576 東京都港区海岸1丁目16番2号
JR山手線・京浜東北線／モノレール「浜松町駅」より徒歩8分
新交通ゆりかもめ「竹芝駅」からはホテルへ直結
言語：日本語・英語（同時通訳）
参加費：無料
申込方法：添付の申込用紙からお申し込み下さい
主催：アメリカ乳製品輸出協会
共催：食品化学新聞

製品開発における乳製品の力： 乳由来たんぱく質製品の可能性



Donna Berry (ドナ ベリー)

Dairy & Food Communications 創業者

コロナ禍が新しいライフスタイルを生み出すきっかけになり、様々な新しい形状の食品が必要とされてきている事は前回のセミナーでご説明致しました。今回のセミナーでは、消費者の購買にはどのような要素が影響しているか、またそれらの要素に対して乳由来たんぱく質製品は消費者に期待されているのか、されているとすればどのようにされているのか等従来の用途やそれを超えるマーケットでの具体的な事例を挙げ、幅広いカテゴリーや用途で消費者が元気で健康な生活を送る為に開発・発売され、乳由来たんぱく質の利点を活かし革新的な使い方をしている商品をご紹介します。

対談：最新の消費者向け商品の動向と アメリカ産乳由来たんぱく質製品の将来展望



Donna Berry (ドナ ベリー)

Dairy & Food Communications 創業者



Scott Lantz (スコット ランツ)

アメリカ乳製品輸出協会米国本部
戦略分析部門 アナリスト

今最も新しい世界の乳由来プロテイン市場に精通した二人のトークショーです。アメリカだけでなく世界の市場でどんな商品が今開発されているか、また販売が伸びているのかを二人のプロが会話形式で会場の皆様にお伝え致します。

日本市場に適応したプロトタイプ製品のご紹介（試食有）



笑顔のモト「おいしい!」をプロデュースする

清田産業株式会社

清田産業の長年のレシピ開発のノウハウとアメリカ産乳由来たんぱく質の特徴を活かし、食品企業の製造ラインにのせられるアイテムをアメリカ乳製品輸出協会と共にプロトタイプとして15品程開発しました。今回のセミナーでは、単品でのご提案ではなく、1つの「ランチ」として食べていただけるようにしました。今までたんぱく質と一緒に使う発想が無かったアイテムを中心に、通常のランチよりもより多くのたんぱく質が手軽に摂れるランチをご紹介します。

乳由来たんぱく質トレンドとマーケット概況



福田久雄（ふくだひさお）

アメリカ乳製品輸出協会日本事務所
統括ディレクター

財務省輸入統計によると、WPC80/WPIの米国から日本への輸入量は、2021年に初めて1万トンの大台を超え、2022年には1万3千トンに達し、アメリカからの輸出先として世界で一番となりました。今回のセミナーでは、米国の乳製品の供給と世界と日本との貿易の見通し、そしてコロナ禍後の世界のマーケットや、遅まきながらもコロナ禍をやっと終えつつある日本のマーケットにアメリカや世界の乳製品の需要が今後どのように変化していくのかを解説します。



アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC)

ウェブサイト: ThinkUSAdairy.org

Tel: 03-3221-5852

E-mail: usdecjapan@marketmakers.co.jp

日時：2023年8月1日（火曜日）11：00～13：00（受付開始：10：30～）

会場：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階 ルグラン

7月20日（木）までにお申し込み下さい。

下記のお申込書に必要事項をご記入の上、

FAX：03-3221-5960にご送付下さい。担当 武下、本田

受講をお受けした方には受講票をメールにてご返送申しあげます。複数の場合はこの用紙をコピーして下さい。

お申込書															
貴社名															
部署・役職名															
ふりがな ご氏名															
会社住所	〒														
電話		FAX													
Eメール	@														
業種 <small>（該当する箇所に ☑をお付け下さい。 該当業種が複数に またがる場合は、 全てに☑をお付け 下さい。）</small>	<p><u>食品メーカー</u></p> <table><tr><td><input type="checkbox"/>製菓・製パン</td><td><input type="checkbox"/>飲料・冷菓</td><td><input type="checkbox"/>乳製品</td><td><input type="checkbox"/>食肉・魚介製品</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/>農産物加工品</td><td><input type="checkbox"/>調理食品・惣菜</td><td><input type="checkbox"/>健康栄養食品</td><td></td></tr><tr><td colspan="4"><input type="checkbox"/>その他（具体的にご記入下さい） 【 _____ 】</td></tr></table> <p><input type="checkbox"/>原料・素材・添加物 <input type="checkbox"/>医薬品 <input type="checkbox"/>商社 <input type="checkbox"/>卸・小売</p> <p><input type="checkbox"/>その他（具体的にご記入下さい） 【 _____ 】</p>			<input type="checkbox"/> 製菓・製パン	<input type="checkbox"/> 飲料・冷菓	<input type="checkbox"/> 乳製品	<input type="checkbox"/> 食肉・魚介製品	<input type="checkbox"/> 農産物加工品	<input type="checkbox"/> 調理食品・惣菜	<input type="checkbox"/> 健康栄養食品		<input type="checkbox"/> その他（具体的にご記入下さい） 【 _____ 】			
<input type="checkbox"/> 製菓・製パン	<input type="checkbox"/> 飲料・冷菓	<input type="checkbox"/> 乳製品	<input type="checkbox"/> 食肉・魚介製品												
<input type="checkbox"/> 農産物加工品	<input type="checkbox"/> 調理食品・惣菜	<input type="checkbox"/> 健康栄養食品													
<input type="checkbox"/> その他（具体的にご記入下さい） 【 _____ 】															

※ご記入いただきました情報は、アメリカ乳製品輸出協会からの情報提供の目的のみに使用させていただきます。