

『油脂未来セミナー～油の花から実へ～』 再開！

全油販連では、平成30年6月より「油の価値を的確に理解し伝えることができる力」「油の新しい価値を創り出せる力」を体得することによって、油脂販売業界全体が『メーカーとユーザー・消費者の双方にとって価値ある存在』になることを目指す【油脂未来セミナー～油の花から実へ～】を開催していたところ、コロナ禍により中断となっていました。この度、3年半ぶりに再開しました。

◎第6回「油の栄養」

講師：一般社団法人日本植物油協会専務理事 齊藤昭様

日時：令和5年6月20日（火）16：00～17：45

会場：東京シティエターミナルT-CATホール

第6回は「植物油と健康に関する最新情報を学び、油脂の業界人として知識を深める」を趣旨として、東京会場のリアルとオンラインで開催、73名が参加した。

一般社団法人日本植物油協会齊藤専務理事に講師を務めていただき『植物油を巡る最近の動向～栄養・健康に関する情報を中心に～』をテーマに、近年明らかになってきた新しい「油の栄養」の知見・情報について講義を受けた。その後グループディスカッションを行い、どのような健康油をどのような業態にどのように売り込むか？を話し合い、「油の健康」についての最新知見を基に、どのように仕事に活かしていくかを各グループの代表が発表した。

その後は同建物内の中華料理店にて懇親会が行われ、3年半ぶりの開催で初めての参加になる若手社員も多い中、賑やかな懇親会となった。



館野会長挨拶



講師 齊藤専務理事



グループディスカッション



佐橋副会長懇親会油

(写真提供 食品産業新聞社)

◎第7回「油脂の違い」

講師：日清オイリオグループ株式会社

ユーザーサポートセンター中食・外食開発課主事 鱒岡雅人様

日時：令和5年10月5日（木）16：30～18：30

東京会場：PRONT神田店 大阪会場：(株)マルキチ

第7回は「サラダ油・キャノーラ油・コーン油・米油・綿実油の基礎知識講義を受け、実際に

揚げたポテトで油の味比べをし、油脂の違いを知る”を趣旨として、東京会場と大阪会場をオンラインで繋ぎ73名が参加した。

日清オリーブグループ(株)鯨岡様に講師を務めていただき『油脂の基礎知識』をテーマに①「あぶら」とは？②油脂の製造工程について③油脂に関するQ&A④植物油の構造と機能(栄養)について⑤油脂の劣化についてを学んだ。その後綿実油、パーム油、大豆油、キャノーラ油で揚げたフライドポテトの食べ比べを行い、グループディスカッションでは油の特徴やどのような業態、どのようなメニューに提案するかなどを話し合い、各グループの代表者が発表した。

その後東京会場では同場所にて懇親会が行われ活発な意見交換の場となった。



館野会長挨拶



講師 鯨岡様



司会 金田企画委員



4種の油の
フライドポテト



グループディスカッション

(写真提供 油脂特報社)

◎第8回「オリーブオイル」

講師：島商株式会社代表取締役社長 島田豪様

日時：令和6年3月13日(水) 17:00~18:30

東京会場：+NARU NIHONBASHI (プラスナル ニホンバシ) 大阪会場：(株)マルキチ

第8回は、オリーブオイルの基礎知識の講義を受け、実際に味比べをし違いを知る”を趣旨として、東京会場と大阪会場をオンラインで繋ぎ62名が参加した。

講師は油脂未来セミナー実行委員長でイタリアソムリエ協会認定のオリーブソムリエの資格を持つ島商(株)島田社長が務めた。講義では、先ずオリーブオイルの基礎知識(製造工程、実の種類、産地、消費量推移、気候、製造ノウハウなど)を学び、その後テイスティングのやり方をレクチャーしてもらい、三種類のEXVオリーブオイル(ピクアル、トンダイブレア、ディフェット)のテイスティングを行い視覚・香り・味覚の違いを知った。その後のグループディスカッションでは野菜スティックやトマトソースにつけて味の違いを比較。グループの代表者がオイルの味、風味の特徴描写を発表し、また大阪会場からも活発な意見が出された。

その後東京会場では同場所にて懇親会が行われ、自然野菜とオリーブオイルふんだんに使ったファームキャニングさんによるケータリング料理とワインで和やかな懇親会となった。



館野会長挨拶



講師 島田社長



テイスティング



グループディスカッション



ケータリング料理

(写真提供 油脂特報社)