

あんしん
取材班が行く

「いがた食・環境・健康の 展示商談会」に出展の クラス新潟 新潟三越伊勢丹



5月10日(日)新潟市産業振興センターに於て食・環境・健康の展示商談会が第四銀行の主催で開催され、安藤プロパンの子会社、安藤幸広社長は今年も「環境ソリューション」に出展。本商談会には新潟県産の基幹産業である食品関連産業と、成長が期待される環境分野に連携する企業への成長支援を目的として、平成21年度にスタートし、第8回目となる。又、個別商談会には61社のバイヤーが参加した。

クラス新潟は、食品を取り扱う施設、環境衛生を重視する施設内の有害微生物の細菌検査をはじめ、衛生管理に必要なモニタリングと除菌作業をシステム化したトータル衛生管理システム「ステリミスト」(除菌システム)、「ジェットパーフェクター」によって主に作業の終わった厨房・調理場に除菌剤をタイムリーで5分間自動噴霧するといったもの、「ジェットパーフェクター」1台で約100㎡の床面積の空間に除菌剤を充滿させて、衛生管理を必要とする区域の天井・壁面・空間・床面等、微細部まで除菌する。この「ジェットパーフェクター」のレンタルで衛生管理の提案を行なっている。

食品事故を未然に防ぐためにも「ジェットパーフェクター」レンタルをお勧めしたい。13時から特別講演会場に於て、(株)新潟三越伊勢丹、営業政策部営業企画担当新規事業マネージャーの加藤義博氏が「NIGATA越品プロジェクト」の取組みについてを紹介。加藤マネージャーの講演内容は、全国の百貨店は平成3年には約10兆円売り上げがあったものが、25年間で店舗数は半分に減り、売り上げも6兆円に下がった。EC(Electronic Commerce:電子商取引)サイト・楽天やAmazonの普及によりわ

ざわがなくても良くなつた。新潟県では新潟三越伊勢丹が合併して1社だけとなった。た。新潟県内唯一の百貨店としての役割は何か?と考えた。時に「新潟には、全国に誇れる地域資産が数多く存在している。しかし、現状ではその全てが十分に知られていない。豊かな自然環境と人の手が育んだ農産物や加工品、伝統の粋を込めた工芸品、職人の技が光る工業製品。優れた新潟の品々を、新潟三越伊勢丹の独自の基準と定義でセレクトする「NIGATA越品」が誕生。2015年に発足し、2016年3月「his Japan」として春夏秋冬イベントを開催。越品バースタア企画。NIGATAビジネスアイデアコンテストを第四銀行と共催した。

2017年度の取り組みとして、①「リジナル商品開発」②「ECや特設サイトなどWEB活用」③「新潟伊勢丹2階に常設の越品ストアを開設(4月11日オープン)」④「東京でテストマーケティングを開始」NIGATA越品が目指す「新潟県は、他県がうらやまほど地域資源に恵まれた地域である」とを再認識、新潟は「食・衣・住の特産品や、観光資源に恵まれている。このことを新潟県民自身が自覚することが必要だ。優れた新潟の地域資産にさらに磨きをかけ、県内はもとより、広く全国へ発信。世界へとつなげる。」加藤マネージャーは、これぞ「越品」という商品を是非売り込みに来てほしいと講演を結んだ。是非一度、新潟伊勢丹2階を訪ねて下さい。

想像をこえる、
新潟がある。



「越品」は、新潟県産の地産地消を推進する商品。①「越品」は、新潟県産の地産地消を推進する商品。②「越品」は、新潟県産の地産地消を推進する商品。③「越品」は、新潟県産の地産地消を推進する商品。④「越品」は、新潟県産の地産地消を推進する商品。

▶クラス新潟のスース
▶ジェットパーフェクター本体
▶講演する加藤マネージャー
▶NIGATA越品スペース加藤マネージャー
▶新潟伊勢丹2階コナ

