

2026
2.12 木
14:00-16:30

日本橋・三重テラス

東京都中央区日本橋室町2丁目4-1
YUITO ANNEX 1F・2F

参加費: 無料

[対象]

食品メーカー、小売事業者、バイヤー
教育関係者(探究学習に取り組む高校 等)
行政関係者 等

|事前申込|制|

お申し込みは下記
二次元コードより



低利用食材を新定番へリデザイン

三重県×高校生 サステナブルフード展示発表会

**三重の眠れる食材を、
未来のヒット商品へ。**

植食性魚類のアイゴやジビエなど、
三重県の「低利用食材」をテーマに、地域の高校生と
事業者が新商品の共同開発に挑戦しました。
本イベントでは、高校生による開発ストーリーの
プレゼンや試食、商談会を行います。
若い感性が拓く三重の新たな食の
ビジネスチャンスを、ぜひ会場でご体感ください。



Driving Food Innovation by Mie

主催: 三重県(農林水産部 フードイノベーション課) 事務局(企画・運営): LAMPS株式会社
協力: 鳥羽磯部漁業協同組合、有限会社丸善水産、ideca(三重伊賀里山整備活用組合)、イーナバリ株式会社

お問い合わせ先/LAMPS株式会社(事務局)
TEL.0138-78-1343(平日9:00-18:00)
MAIL contact@lamps.co.jp(担当: 國分)

低利用食材を新定番へリデザイン 三重県×高校生 サステナブル展示発表会

プレゼン

展示

試食

商談会

Program

第一部(14:00 - 15:30)

オープニング・高校生プレゼンテーション

- 主催者ご挨拶、事業説明
- 高校生による商品開発の背景や食材の魅力の説明
- 食品事業者や有識者の講師・ゲストからの講評

第二部(15:30 - 16:30)

ブース展示・試食提供・商談会

- 高校生と地域食品事業者が協働開発した低利用食材を活用した新商品を試食・展示
- 高校生の商品開発をサポートした三重県内の食品会社担当者も同席(予定)

※来場者の皆さまからの導入相談・質問にも対応可能

第一部または第二部のみのご参加も可能です

|事前申込制|

お申し込みは右記二次元コードより



開発商品

三重県立

鳥羽高等学校

アイゴの
唐揚げ・
フレーク



三重県立

志摩高等学校

アイゴの
てこね
寿司



三重県立

名張高等学校

鹿肉ヘルシー
キーマ
カレー

