

令和6年度 Discover the Taste of Japan

三重県産品をタイPIM大学における 調理実習で使用する施策について

一般財団法人食品産業センター

制作：株式会社皆縁

農林水産省GFVC推進官民協議会会員

令和4年度、5年度、6年度 一般財団法人食品産業センター施策
「Discover the Taste of Japan」受託企業

令和6年度Discover the Taste of Japan ～タイ王国における産学官連携について～

令和6年度から1917年創立で日本最古の調理学校の辻学園 調理・製菓専門学校（三幸学園グループ）とタイのパンヤピワット経営大学（PIM大学）と協定し、教育関連プログラムがスタートします。PIM大学はタイの最大財閥であるチャロン・ポカパン（CP）グループが経営母体であり、CPグループはタイにおいてセブンイレブンを手掛けています。

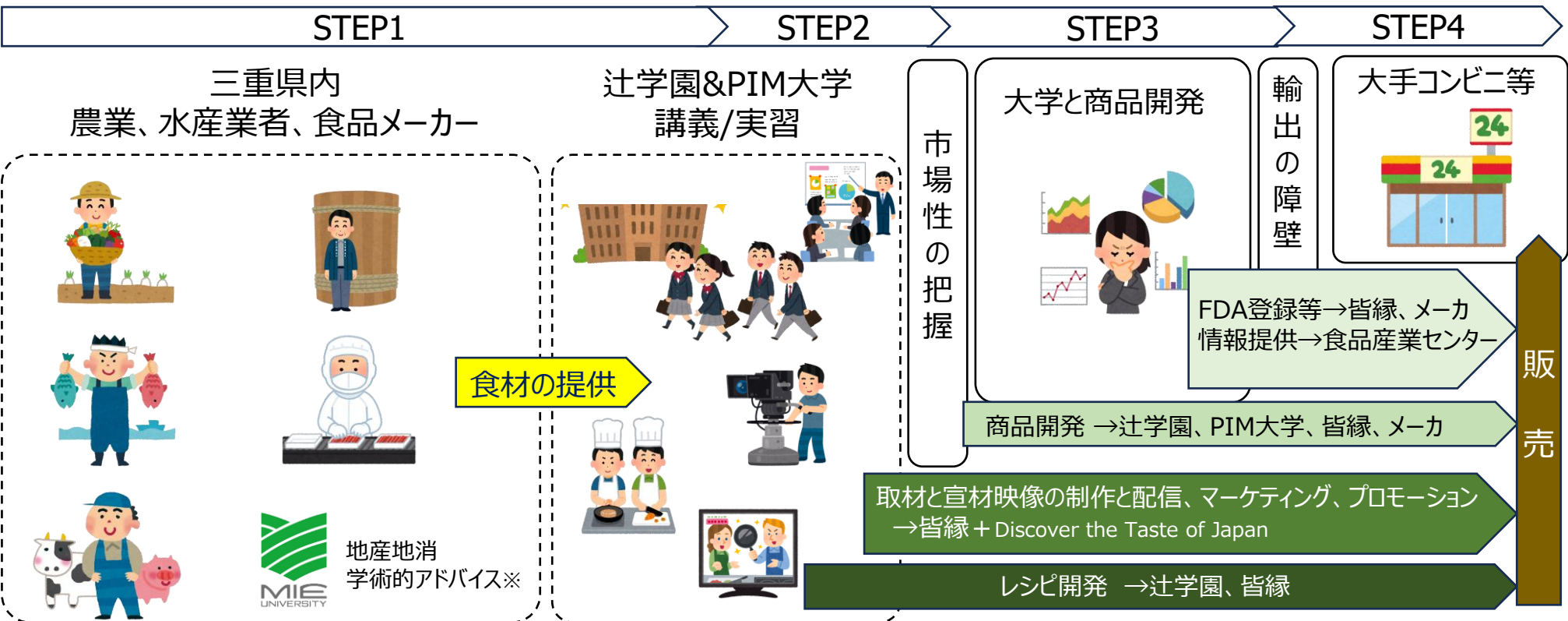
※セブンイレブンは2022年12月末現在タイ国内13,838店舗:セブンイレブン公式サイトから引用

<施策内容>

- ① 辻学園の講師が日本の調理技術と食文化をPIM大学の学生に対して講義をします
✓ 三重県の食材や名産品を講義で使用します（各商品の説明とアンケート調査等を行います）
- ② PIM大学と共同で現地の食文化や味覚に馴染んだ商品開発を行い現地販売を目指します
✓ 三重県産品のタイ国内浸透と定着、拡販を目指します（タイ中心に周辺の東南アジアも対象にします）
- ③ 履修したPIM大学の学生が日本でインターンをします
✓ 外食業（飲食料品製造業を含む）に関わる優秀な人財（N4レベル）を日本国内にご紹介します
- ④ 各行政と積極的に取り組みます
✓ 本施策は三重県知事の後援承認事業です（令和6年雇経04-21号）
- ⑤ 食品産業センターから海外展開に必要な情報提供をします
✓ HACCPや海外食品添加物規制など輸出に必要な情報提供をします

令和6年度Discover the Taste of Japan ～タイ王国における産学官連携のステップ～

- ・三幸学園（辻学園 調理・製菓専門学校）とタイのパンヤピワット経営大学（PIM大学）と協定
- ・辻学園の講師がPIM大学の学生に対して講義する際に、三重県の食材や名産を中心に使用
- ・PIM大学と共同で現地の食文化や味覚に馴染んだ商品開発を行い販売展開を目指す
- ・食品産業センターから海外展開に必要な情報を提供



※ 一般社団法人 食文化地域資源振興機構

【令和6年度】タイ王国における産学官連携実施状況 <STEP1~2>

STEP1

県内農業、水産業者、食品メーカー



食材の提供

辻学園&PIM大学
講義/実習



<STEP1>

- 1月 三重大学様に施策相談
- 2月初旬 三重県様より本件（産学官連携）のご案内を
県内各社様にメールで送信
- 2月中旬 参加ご希望の一次締め切り
- 2月28日 皆縁より参加ご希望の各社様に情報提供依頼
- 3月中～ 辻学園主導でレシピ案の作成
- 4月～5月 主催者内でステアリングコミッティを開催
- 6月3日 レシピ確定と協賛企業様の決定
- 7月3日 三重県知事より後援事業として承認
- 8月5日～8日 辻学園とPIM大学でオンライン講義
- 8月9日 PIM大学でリアル講義

※ 一般社団法人 食文化地域資源振興機構

STEP2

<STEP2>

- ・レシピ及びアンケート結果を参加企業様にご報告
- ・個別企業様向けにタイの商流についてご相談
✓ 具体的商品化のプロセス<STEP3>に移行
- ・PIM大学含むインターンシップ生の三重県企業様向けのご紹介

<STEP3~4>

具体的商品化のプロセス移行における食品産業センターからの情報提供と本施策における成功事例を Discover the Taste of Japanの情報発信基盤に活用します

<別添>

令和6年8月9日 タイPIM大学内報告会の模様

CPグループ向けプレゼンテーション 於タイ・バンコクPIM大学内

併設するCPオール本社ビル



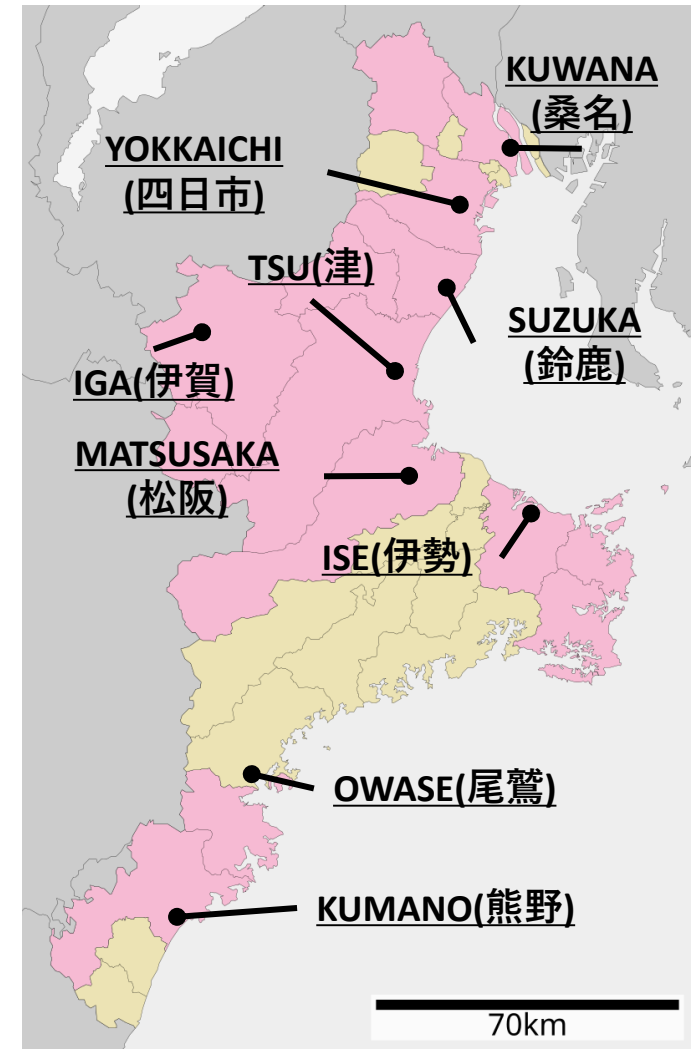
CPグループのVIP向けに試食会と報告会を実施



令和6年8月9日にバンコク市内のPIM大学にてCPグループの方々にプレゼンテーションを行いました。プレゼンテーションの内容物は次のスライドです。

<別添>
プレゼンテーション資料

About MIE Prefecture



MIE Introduction Movie



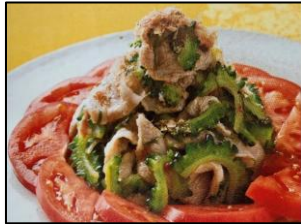
【2023】PIM Food Academy, Panyapiwat Institute of Management
Industry-Academia-Government Collaboration Recipe and Selected Companies and Products

2nd



① Tempura

3rd



③ Pork belly with Ume

4th



⑤ Maguro Tekone-Sushi

5th(OffLine)



⑧ Chicken-Nanban

【Companies and Products】

■ BANRAI TRADING CONSULTANT
① Green Tea Salt, Wasabi Salt, Yuzu Citrus Salt

■ YAMAMORI
⑤⑥⑧ ISE Soy Sauce, GABA Soy Sauce

■ YAMANI VINEGAR
⑤ MOKICHI Red Vinegar

■ KUKI
②③⑤⑨ Deep-Roasted Sesame Seed White, Pure Sesame Seed Oil Dark(Koikuchi)

■ TSUJI OIL MILLS
④⑦ Kaoru Yuzu Powder, Flavor Oil Wasabi

■ MATSUJIRO NO MISE
⑧ Yuzu Honey



② Scrambled Tofu



④ Cold-Udon with Aromatic vegetables and Sudachi



⑥ Tofu with Squid



⑨ Tori Soba



⑦ Clam Osuimono

YAMAMORI (Kuwana, MIE)



Maguro
Tekone-Sushi



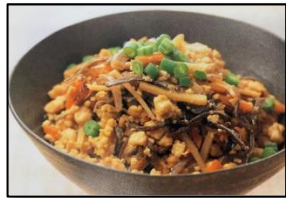
Tofu with Squid



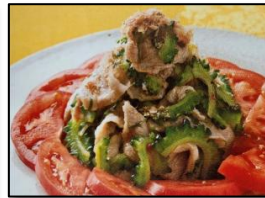
Chicken-Nanban



KUKI (Yokkaichi, MIE)



Scrambled Tofu



Pork belly with
Ume



Tori Soba



Maguro
Tekone-Sushi



TSUJI OIL MILLS (Matsusaka, MIE)



Cold-Udon with Aromatic vegetables and Sudachi

Clam Osuimono



Tsuji Oil Mills, Co., Ltd.



Flavor Oil

URESHINO LAB

WASABI

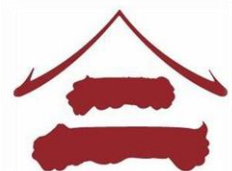
- ✓ Very sharp & spicy wasabi oil using Japanese horseradish
- ✓ Very authentic aroma of wasabi



YAMANI VINEGAR (Tsu, MIE)



Maguro Tekone-Sushi



Yamani Vinegar



MATSUJIRO NO MISE (Matsusaka, MIE)



Chicken-Nanban



Yuzu honey

ความสดชื่นของ Shikoku yuzu และน้ำผึ้ง
อุดมไปด้วยวิตามินซี และ วิตามินดี
ทั้งอร่อย และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

Packaging: 150g x 12 bottles/ctn JAN code: 4580254041791
Packaging: 600g x 12 bottles/ctn JAN code: 4580254041807
Shelf life: 1 year



Lemon honey และ Yuzu honey



ละลายในน้ำอุ่น
หรือ น้ำเย็น



ราดบนโยเกิร์ต
หรือ ขนมปัง



BANRAI TRADING CONSULTANT (Yokkaichi, MIE)



Tempura



MINAMI SANGYO GROUP

(株) 萬来トレーディングコンサルタント



Discover the Taste of Japan by JFIA

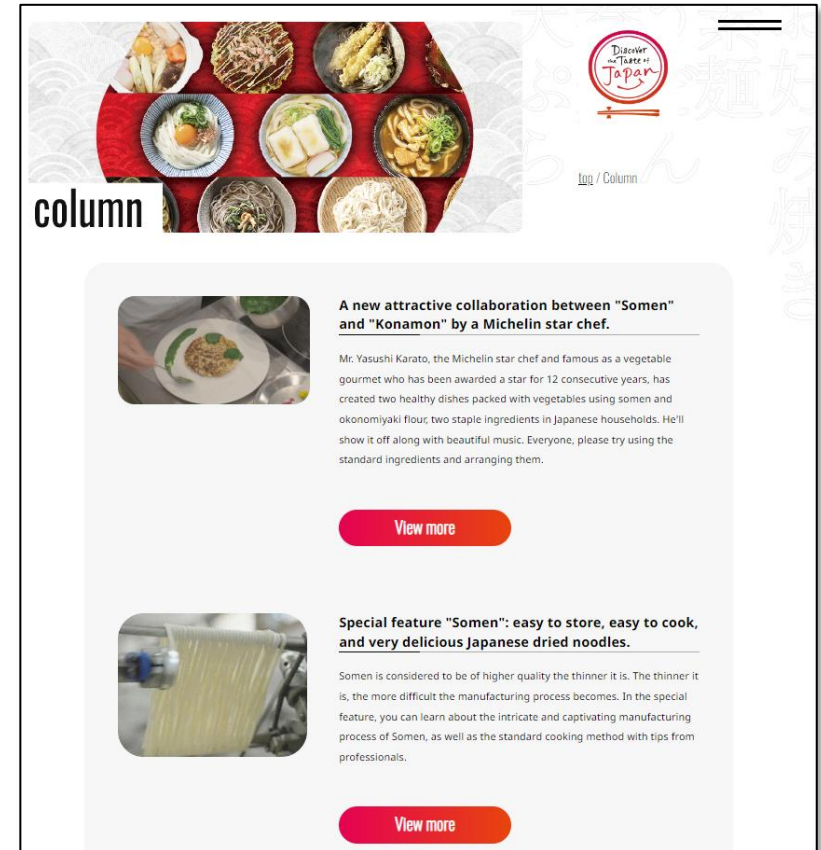


<https://discovertastejapan.com/en/index.html>

About JFIA:

The Japan Food Industry Association (JFIA) is a general incorporated foundation that promotes cooperation and modernization between the food industry and the entire industry. It was formerly under the jurisdiction of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF).

<https://discovertastejapan.com/en/column.html>



現地での講義風景①



タイのPIM大学の講義方法は
 8月5日～8日はオンラインでの講義を行いました。
 辻学園（大阪市北区）とPIM大学（タイバンコク）の間を
 Zoomを使ってオンライン講義をしました
 9日は実際にPIM大学に赴き現地で対面講義を行いました。

現地での講義風景②



講義では
三重の食材を使った
料理を皆で作って
試食をしました。
一部商品は映像として
残っておりませんが全て
使用させて頂きました。

現地での講義風景③



最終日の
対面講義では、
皆さん真剣に
そして楽しく
日本の食文化を
学んでくれました



現地に赴いたメンバー



*List of Lunch Attendees for the Tsuji Culinary Institute Event in
Collaboration with PIM Food Academy*

Friday 9th August 2024, 12:00 - 13:00 PM

Culinary Demonstration 2, PIM Food Academy, Panyapiwat Institute of Management

Tsuji Culinary Institute

No.	Name	Position
1.	Mr. Hiroaki Yoneda	Master Chef, Tsuji Culinary Institute
2.	Mr. Hideki Yoshida	Chef Assistant, Tsuji Culinary Institute

Sanko Gakuen International Co., Ltd.

No.	Name	Position
1.	Mr. Atsutane Maeda	CEO
2.	Ms. Kaori Yokomizo	Deputy Manager

<協力>

辻学園調理・製菓専門学校、三幸学園国際事業部、CPグループ

三重県庁、三重大学人文学部

一般社団法人食文化地域資源振興機構

ヤマモリ株式会社、九鬼産業株式会社、辻製油株式会社、山二造酢株式会社

株式会社松治郎の舗、株式会社萬来トレーディングコンサルタント