

Taste Tomorrow 2017 ~ 食のエンターテインメント ~ セミナープログラム

時間	場所 (3階)	セミナー名	プレゼンター	内容
10:30 - 11:00 14:30 - 15:00	B	焼菓子の風味向上に、 サワー種！	研究開発部 山本麻里	昨今、発酵種を使用した菓子の発売で話題となったことも後押し、「発酵種を使えばおいしくなる」ことが一般消費者間にも浸透してきました。風味の底上げをする発酵種の【香り】や【効果】はパンだけでなく、焼菓子類にも使えます。消費者に新しいおいしさを提案するアイデアをピュラトスのサワー種でご紹介します。
11:00 - 11:30 17:00 - 17:30	A	消費者が【食品を選ぶ際の 基準】とは？	マーケティング部 中井崇	消費者はどのようなプロセスで食品を選び、購入するのでしょうか？このセミナーでは弊社が独自に実施した消費者調査の結果を基に、消費者がパンや焼菓子などに求める要素、それをどう表現していくかについてご紹介します。
11:30 - 12:00 15:30 - 16:00	B	低糖質スイーツとは？ ミックスを使用したアプローチ	マーケティング部 杉原千晶 研究開発部 瀬畑美穂	最近注目が集まる「低糖質スイーツ」。糖質を考えた、おいしさを我慢しない低糖質スイーツを実現する情報を提供します。新製品「テグラル・ローカーボ(低糖質ミックス)」を使用したアプリケーションをご試食いただきながら、スイーツ大好き派も納得のおいしさを実感ください！
12:00 - 12:30 15:00 - 15:30	A	【鮮度感をデザイン】する、 パン生地改良のソリューション	研究開発部 佐保田哲子	商品の選択肢の広がりにより、食感にこだわる消費者が増えていると言われています。このセミナーでは、ピュラトスのインプルーバー・ソリューションを用いて様々な食感をつくりだし、翌日でも焼き立てパンの食感を保つ工夫をご紹介します。
12:30 - 13:00 16:30 - 17:00	B	未来につながるチョコレート ～カカオ・トレースの取組み ～	マーケティング部 中島麻由子	共感なきところに消費は生まれれないと言われている今、心に訴え消費を促す商品づくりが注目されています。「カカオ・トレース」とは、将来にわたってカカオからチョコレートまでを安定して供給することを目的としたサステナビリティ・プログラム。新しいストーリー作りを私達と一緒に始めませんか？
13:00 - 13:30 16:00 - 16:30	A	消費者の【購買行動に 影響を与える】、パンの風味	研究開発部 山本麻里	お店に漂うパンの香りはパン屋さん最大の武器。さらに一口食べた時の口に広がる風味は至福のひと時を提供します。その風味を底から支える、サワー種は、何千年の間製パン工程において重要な役割を担い、深い味わいと豊かな香りを引き出し、好ましい食感をパンに与えてきました。このセミナーでは「香りという目に見えない特徴」を、様々な情報をつなぎあわせ、その特徴や優位性を「見える化」してお伝えします。
13:30 - 14:00 17:30 - 18:00	B	焼菓子のおいしさを保つに は？	研究開発部 都留直美／瀬畑美穂	消費者がソフトタイプの焼菓子を選ぶ際に「期待する食感」とは、どのようなものでしょうか？ソフトでしっかりとしたおいしさを長期間に渡って保つソリューションを、生地とフィリングの両方の観点からご紹介します。
14:00 - 14:30	A	ベーカリーショップで 【今すぐ使える】販促アイデア	パンコーディネーター ひのようこ様 テクニカルセールス部 小林みや	店頭におけるPOPやパッケージなどは、情報収集から購買、喫食まで長期にわたり消費者と接する重要な役割を持ちます。このセミナーでは売上アップにつながる、購入前の「価値の伝達」と購入後の「価値の創造」というテーマをもとに、作り手の「想い」と「消費者のあったらいいな」をつなぐ販促アイデアをご紹介します。

※内容は予告なく一部変更となる場合がございます。