

「健康博覧会2023」、「スーパーマーケット・トレードショー2023」
及び「FOODEX JAPAN 2023」装飾委託 質問回答

No.	質問	回答
1	過去の和歌山県ブースについて、直近3回程度のブース写真データをお見せいただけないでしょうか。 (健康博覧会は初出展のため除く)	過去の和歌山県ブースは別紙1のとおりとなりますので、ご参考としてください。
2	仕様書2(2)イ(ア)⑥ 健康博覧会のノベルティについて ①ノベルティの個数は、セミナー対象者分100個で良いですか。 ②ノベルティ制作に対する想定金額はありますか。 ③当日セミナー会場から県ブースへの集客に使用するのか、県ブースからセミナー会場へ誘客用を使用するののか。使用目的を教えてください。 ④セミナー内容と連動したものが必要でしょうか。その場合はセミナーのテーマ又は内容の情報をいただけますか。	仕様書中に記載のある「ノベルティ制作」はあくまで一例であり、セミナー会場及び和歌山県ブースへの効果的な誘客企画がポイントとなります。 なお、ご質問の点を踏まえた回答は、次のとおりとなります。 ①セミナーは2回で計100名(各回50名)を想定しております。そちらの規模を踏まえて、参加者のセミナー会場への誘導、セミナー会場から和歌山県ブースへの効果的な誘導企画をご提案願います。 ②ノベルティ制作など誘導企画に関する想定金額は特にありません。 ③「①」で回答のとおり、参加者のセミナー会場への誘導、セミナー会場から和歌山県ブースへの効果的な誘導企画をご提案願います。 ④必ずしもセミナーと連動する必要はなく、より効果的な誘導企画をご提案願います。なお、ご参考として、現時点でのセミナー等の状況は次のとおり予定しております。 ●セミナー:「和歌山県食材の機能性」に関するテーマについて実施予定 ●出展事業者7社予定:株式会社ファイブワン、株式会社勝僖梅、株式会社松尾、有限会社セレネ、株式会社丸惣、JAグループ和歌山、株式会社和環

No.	質問	回答
3	仕様書2(2) イ ブース装飾 (ア)健康博覧会⑥について セミナー講師は和歌山県が選定のうえ招聘予定とのことですが、台本作りやセミナーの運営・進行は和歌山県側で行いますか？それとも委託業者が行う予定でしょうか？	セミナー講師の選定・招聘は和歌山県で行いますが、台本作りやセミナー運営・進行に関しましては、委託業者側にて実施いただく予定です。
4	仕様書2(2) イ ブース装飾 (ア)健康博覧会⑥について 和歌山県食材機能セミナー及び和歌山県ブースへの誘客企画ですが、セミナーの内容に合わせて誘致企画を提案したいため、参考になる事例や過去の企画案をご教示頂けますと幸いです。	セミナー内容は現在検討中となっており、先にあったご質問「No.2」においても、「和歌山県食材の機能性」に関するテーマについて実施予定と回答させていただいたところです。 セミナーの内容に合わせたご提案いただけるとのことですので、今回は、調整中ではありますが「梅の機能性」を中心とするセミナーを展開することとした場合における企画提案をお願いします。 その際の参考資料は別紙2のとおりとなります。 なお、2回予定しているセミナーに関しては、同日に連続して行うことを予定しております。
5	仕様書2(2) イ ブース装飾 (ア)健康博覧会⑦・⑧について 記載してある金額は税抜、税込のどちらでしょうか？ 参加費【計575,000円】 出展負担金【1,738,000円】	参加費、出展負担金ともに税込価格となります。
6	仕様書2(2) イ ブース装飾 (イ)SMTSについて 出展社数が多いため、規定の展示台のサイズを並べるとPRブースを設置するスペースが無くなってしまふ恐れがあります。 その場合、展示台のサイズとPRブーススペースの確保、どちらを優先した方がよろしいでしょうか。(PRブース優先の場合、展示台サイズを同面積確保でリサイズいたします)	展示台サイズ(幅140cm、奥行70cm、高さ(上段105cm、下段75cm))を優先してください。仕様書に記載の展示台サイズを用いた際におけるブース装飾の企画提案をお願いします。



スーパーマーケット・トレードショー2022



FOODEX JAPAN 2021



スーパーマーケット・トレードショー2020

梅には効能がいっぱい！

梅（梅加工品）には、高血圧防止につながる「カリウム」、抗酸化作用のある「β-カロテン」や疲労回復を助ける「クエン酸」、糖尿病防止に効果のある「オレアノール酸」等の有機酸、胃がん防止に効果のある「シレンガレシノール」、脂肪燃焼を助ける「バニリン」等のポリフェノールなど、健康に効果のある多くの成分が含まれています。

栄養成分 〈100g 当たり〉

熱量	28kcal	ナトリウム	2mg
たんぱく質	0.7g	カリウム	240mg
脂質	0.5g	β-カロテン	220μg
炭水化物	7.9g		

果実類 / うめ / 生 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）から引用



最近では、大阪医科薬科大学の研究グループにより、梅干しを作る際にできる「梅酢」から抽出された「梅ポリフェノール」が新型コロナウイルスに阻害効果を持つとの研究報告がなされました。

【紀州田辺うめ振興協議会 発表】



また、東海大学・大阪河崎リハビリテーション大学・和歌山工業高等専門学校の研究グループにより、梅干抽出物の新型コロナウイルスに対する効果（感染・増殖抑制）についての研究報告もなされています。【みなべ町 発表】



- わかやまの梅について（テロワール）【和歌山県 食品流通課】

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/d00206983_d/fil/wakayamanoume.pdf

<トピックス>

- 梅ポリフェノールが新型コロナウイルスに対して阻害効果を持つことが明らかに
【紀州田辺うめ振興協議会】

<https://www.tanabe-ume.jp/2022/03/18/4502/>

- 梅干しの新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）への効果検証（研究報告）【みなべ町】

<http://www.town.minabe.lg.jp/docs/2022052800016/>