

## 【出展風景】

### ①「富山産業展示館(テクノホール)」



### ② 出展ブース内の風景 ~日本ソース工業会は全国トマト工業会と共同出展いたしました。



会員社のウスターソース製品～左側より、関東地方、中部地方、関西地方、中国・四国・九州地方の地域順で展示。



情報パネルやソース製品も興味深くご覧いただきました。また、2日間とも、たくさんの方々にご来場いただきました。



③情報パネルとクイズ用紙

情報パネルは、ウスターソース類の種類、特徴、魅力などを計6枚のパネルに集約

**1. ソースの種類**  
ウスターソース類を、大きく分けると...

**2. 野菜と果実が凝縮!**  
ウスターソース類は、自然の恵みがいっぱい! その主原料は、トマトやリンゴなど、様々な野菜と果実たち。私たちの健康に欠かせないビタミンやミネラルがたっぷり入っています。

**3. 決め手はスパイス!**  
ソースの決め手となるのは、10数種類のスパイスたち。酸味を調えることによって、香りや風味を落とさず、旨味を導きだしたり、消化を助けたり、肉や魚の臭みを消すのに優れた働きをもっています。

**4. 低カロリー&塩分控えめ**  
さらにノンオイルでヘルシー!

**クイズ問題は、情報パネルの内容から出題**

**ソース&トマトクイズ**  
3つの答えの中から正しいと思う答え1つに☑をしてね

**ウスターソース類にかんする問題**

1) ソースを大きく分けると ( ) ソース、中濃ソース、濃厚ソースの3種類になります  
①ミスター ②オイスター ③ウスター

2) ソースは自然の恵みがいっぱい! 材料は ( ) や果物など凝縮に欠かせない栄養がたっぷり!  
①おこめ ②やさい ③牛乳

**トマト加工品にかんする問題**

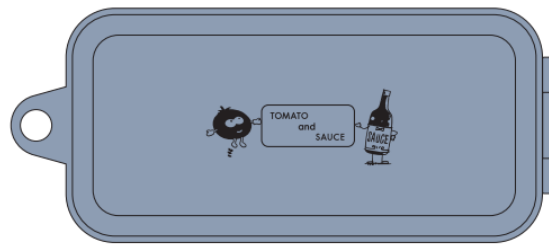
1) トマトは、そのまま食べる「生食用トマト」と、ケチャップやジュースの原料となる ( ) がある  
①加工用トマト ②加圧用トマト ③殺菌用トマト

2) トマトに多く含まれる ( ) には、体内の酸化を抑える働き (抗酸化作用) があり、βカロテンの2倍、ビタミンEの100倍ともいわれている。  
①水分 ②ポリフェノール ③リコピン

クイズに全問正解した方には、景品をプレゼントしました。



景品はカトラリーセット (スプーン、フォーク、お箸付)



④ 来場者への配布物

過去の消費対策事業にて作成したものを有効活用。3点一式をビニール袋に入れて、来場者へ配布。

- 1) ウスターソース類のはなし (小冊子)      2) Tomato mini Book (小冊子)      3) ウスターソース類、トマト加工品を使ったレシピ集 (全8ページ24品目)

