

株式会社ライスアイランド
〒500-8322
岐阜市香取町3-38
電話 058 (253) 0310
FAX 058 (252) 5115
2003年2月24日
vol.9 担当 山田

～シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>

平成十五年二月二〇日から二三日まで幕張メッセ(千葉県)で開催されましたMOBAC SHOW 2003(モバックショウ二〇〇三年)に出展致しました。同展示会は、製菓・製パン業界を中心としたトレードショウで、主催側のテーマは「伝えよう食の感性、求めよう新しい波」とし、来場者も四日間で約六万人と会を追う毎に盛んになって来ているそうです。展示会で目に付いたのは、大手パンメーカーは甘くておやつ的な要素のパンから「食事としてのパン」の開発に力を入れてるように感じられました。また製粉メーカーでは健康志向に対応し、表皮の部分を細かく砕き、使いやすく食べやすくした全粒粉など工夫が見られました。シンプルを演じるというよりベーシックな食の提案と感じられました。

ライスアイランドのテーマ「穀物を基本とした、安心できる食生活」の実現に向けて、雑穀や発芽玄米を、お米に混ぜて炊くだけでなく、様々な業種・業態のお客様にお応えした形で雑穀の普及をご提案致しました。

雑穀の粉・レトルトタイプ・フリーズドライタイプ等を雑穀の加工食材を準備してありました所、多くの反響を頂きました。雑穀の粉は(あわ粉・きび粉・ひえ粉・発芽玄米粉)小麦粉と混ぜたり様々な用途が考えられます。「発芽玄米パンを販売中でバリエーションを増やしたい」・「雑穀粉をピザの生地混ぜたい」・「アレルギー対応食材として、アトピーの方でも召し上がる事の出来るケーキ材料として使用できないか」等のお話がありました。レトルトタイプ(あわ・きび・麦・赤米・黒米)を参考出品した所、雑穀を煮たり(炊いたり)と仕込み不要な事と小ロット生産が可能のため品揃えが増えると、デリカ部門担当者やベーカリー部門担当者より伺いました。FD(フリーズドライ)の雑穀は、α化されており用途も様々。和菓子などの胡麻の替わりやトッピングや、ヨーグルトの中に入れて果肉入りに見立てたり、アイデア次第で面白用途が考えられるとメーカー様からのご指導が多かったのが特徴です。また健康思考の流れに伴い、雑穀は今後の商品開発に注目しているという声が多かった反面「使い方がわからない」とか、「使ってみただけ失敗した」、「コスト面が高い」という認識が間違っていたなど、幅広いご意見を頂戴し改めて雑穀の情報不足を感じました。次号では、お客様の生の声をご紹介します。

雑穀の普及するために様方のご意見を書き込んで頂き、生活やご自身にあった情報が閲覧できる伝言板(ホームページ)の立ち上げを予定しております。

《販促分のご案内》



パネルが新しくなりました。ご希望の方はお気軽にお申し付け下さい。

《今後の予定》

フロアマインダー

(床に貼る販促分)

えう ご期待!

お役立ち! 情報ボックス

◆◆ FOODEX 2003 セミナーのご案内 ◆◆

平成 15 年 3 月 11 日 時間 12:00~12:30 会場: FOODEX 内セミナー会場にて

テーマ: 食のルネッサンス 「中国産雑穀安全性」 栽培から流通まで詳しくご説明致します

講師: 中国駐在員 岐阜大学農学博士 周 長海 振るってご参加下さいますようお願い申し上げます

◆ 来週の R.I レポートは、「モバックショウ報告パートII」です。3/3 のお届けです。

◆ 不要の方はチェックしてご返信ください。→□ FAX 058-252-5115 TEL

御社名

担当様