

R I weekly レポート

回覧用

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3月1日
 vol.10 担当 大橋

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

モバックシヨウ報告パート2 お客様の生の声

今回のレポートではモバックシヨウに出展でのお客様の生の声をご紹介いたします。モバックシヨウでは次のような商品を出展いたしました。

素材シリーズ

業務用タイプの雑穀。素材そのものだからアイデア次第で使い方がいろいろ。

粉シリーズ

雑穀の粉。小麦粉に混ぜてパンの生地にしたたり天ぷらの衣にしたたり。

フリーズドライシリーズ

雑穀を一度蒸してからフリーズドライ加工。化されているので使い方の幅が広がります。

トルトシリーズ

無菌米飯タイプの雑穀。レンジで温めてそのまま使うことが出来ます。炊き上がったご飯にまぜて雑穀ご飯に。

水煮レトシリーズ

お取引先の商品) 雑穀の水煮レトルトタイプ。パン屋さんで使用実績あり。生地に練りこむだけで雑穀パンが出来上がり。

パフシリーズ

(参考出展) 雑穀をパフ化しました。シリアル感覚でヨーグルトにまぜたり、トッピングにしたりまだまだ使い方の幅が広がります。

お客様の雑穀への関心は高いようです。しかし、「使い方が解からない」「手間がかかると」「入手経路がない」など問題点も多く、そんなお客様からの「質問」「意見」などを「雑穀専門サイト」「シリアル」(<http://www.j-cereal.com>)で募集いたします。その中で問題をお客様と一緒に解決し、雑穀の普及に努めたいと考えております。

お客様からの「ご意見を紹介いたします。」「コーザーからの問い合わせが増えている」食材卸 販売担当

「五穀ご飯を給食でやってみたい」大学 生協 食堂担当

「問い合わせもあつたが仕入れルートが無く困っていた」製菓製パン材料卸営業

「炊いた後に混ぜることができ、ロスにならずなさそう」量販デリカ責任者

「発芽玄米を入れたパンを販売しているが一度炊いてから使用している。水煮だと手間が省けてよい」パン屋 シェフ

「発芽玄米の粉を使用しているが、水煮タイプだと粒の食感が残り、より特徴が残せてよい」パン屋 シェフ

「雑穀入りのパンを子供達に食べさせた」学校給食 パン担当

「米のパンが売れているからレポートリを増やしたい」パン屋 シェフ

「雑穀の問い合わせがあつたばかり」製菓材料卸 営業

FOODEX JAPAN 2003 セミナーのご案内

セールスプロモーション支援セミナーにて開催
 食のルネッサンス「なぜ今雑穀なのか」

- 内容
- 1.見直される雑穀(食文化)
 - 2.誤解されやすい雑穀
 - 3.拡大する雑穀市場
- ・用途事例
- ・国内生産事情
 - ・輸入雑穀事情

お役立ち! 情報ボックス

《《販促物のご案内》》



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つけ下さい。

来週の R.I レポートは、「古代米研究会の報告」です。3/8のお届けです。

7月より e-mail での発信も予定しております。ご希望の方はチェックしてご返信ください

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

e-mail アドレス