

# R I weekly レポート

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4月7日  
 vol.15 担当 島田

～ シリアル・ルネッサンス～

<http://www.riceisland.co.jp>

## 「FOOD EX 2003 セールスプロモーションセミナー」の報告 拡大する雑穀市場

ライスアイランドは、「素食生活」というブランドで、雑穀や玄米など食のベースとなる5アイテムの商品を「主食を楽しむ」のコンセプトでご提案しております。体調や食スタイルに合わせて自分にあったものを選んでいただけるようにと3年前量販店様向けに開発いたしました。現状では全国で約1000店舗の販売店でお取り扱いいただいております。お客様も「ちよっと試してみよう」から、リピーターとして自分のスタイルに合わせて選び方に定着し始めてきました。今後は、食事のベースとなる商品、例えば麦・五種雑穀米・無洗米と雑穀ブレンドなどの商品を開発し、市場の拡大に合わせて用途開発・提案をしていきたいと考えております。

現状では、素材としてバルクでの供給をスタートいたしております。お客様の使用例としては、ごはんの素としての食材から、パンやお菓子の副原料や惣菜のトッピング、雑穀ライオンなど原材料としての用途が広がっているように感じております。先日出展いたしました「国際製パン製菓関連産業展」では、主食となるパンの開発に関心が高く、「雑穀の問い合わせが増えている」「生のままでなく前処理の要らない物はないか？」などのご意見をいただきました。このように多様な使われ方、アイデアで様々な商品化が期待されています。

例えばライスアイランドでは、朝食シリアルとして雑穀を使った温かスープの商品開発に取り組んでおります。雑穀のフリーズドライ加工やパフ化など素材を加工することで新しい使い方を提案いたしております。他には雑穀のレトルトの開発も計画しており、用途に合わせた原材料開発に努めております。

(以上セミナー内容)

セミナーにご参加いただいた皆さまの声をご紹介させていただきます。

・機能性や効果について知りたい。(食品メーカー)

・お客様にも大分浸透してきたが「べちゃべちゃしないものはないか」とか、細かい疑問や

「多様な料理法がないか」などの問い合わせが増えてきた。(量販店)

・雑穀の今後の可能性として、米の生産調整による休耕田の活用に興味がある。(農業技師)  
 雑穀市場も一部の人が好む特殊なものから、日常の食生活に取り入れたいものとして裾野が広がりにつつあるようです。

今年のFOOD EXにおいては、雑穀市場の可能性についてご案内させていただきました。来年は拡大した市場として、他社様も交えブースを増やしてご提案させていただきます。

セミナー資料についてご要望がありましたらご連絡下さい。手配させていただきます。

## 新商品のご案内 むかし麦スティックタイプ

### むかし麦の特徴

- ・大麦としては、今までなかった七分搗きタイプです。
- ・ビタミン、食物繊維の豊富な胚芽や表皮がより多く含まれているので、麦の風味が生きています。
- ・他社競合の麦関連商品と比べて安いお得なタイプです。
- ・麦を好まれる方に、品揃えをご提案できます。

POS : 4900390701470

規格 : 25g × 12

入り数 : 10

参考小売価格

**210 円**



来週の R.I レポートは、「店舗情報 素食生活・大型陳列のご案内」です。4/14日のお届けです。

ご要望がありましたらご記入の上ご返信ください。FAX 058-252-5115 TEL

御社名

担当様