

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

惣菜デリカ・弁当・外食専門展 ファベックス^{第7回}2004

2004年4月14日～4月16日まで東京ビックサイトで開催されました「ファベックス2004」の来場者数は過去最高を記録しました。外食が落ち込んでいる中で、中食市場が伸びていることで関心の高さを実感しました。その中でも穀物を使用した商品の展示が増えていたように思われました。これもBSEや鳥インフルエンザ問題、スローフードの動きが浸透してきた結果ではないかと思われました。ここでRIがご提案しました内容をご紹介します。お客様からは、小売用の雑穀や黒米など(素食生活)を量販店で良く見かけるようになった。小売用から、具体的な商品開発の原材料として供給体制や市場の動向など具体的な質問など多くいただきました。



Q. 発芽玄米に変わる食材を探している

A. そんなお客様には、「無洗玄米」をご提案致しました。発芽玄米が一般市場で浸透し、耳慣れた商品です。玄米食がマニアから一般食に変わりつつあるなかで、コストダウンが必須課題。無洗玄米は特殊な精米機を1回通すだけで、当然発芽玄米より安く、炊き方も白米と同様で、お手軽に玄米食を提案できます。

Q. 雑穀はどのように炊くの？ ご飯のチョイスが出来るようにしたい

A. 以外と炊き方をご存知ない方が多いのに、びっくり。当社の雑穀や黒米は洗わずに炊けます。お米を洗米した後に混ぜるだけ！黒米、玄米、五種雑穀米、あわ、きび、麦、ひえ など毎日の日替わりご飯が出来ます。品揃えのご提案です。「出来上がったご飯に混ぜるだけの雑穀はありませんか」という要望にはいつもお答えできる体制で準備しております。

Q. 素食生活の取扱店様から、クロスマーチャンドライジングの要望がありました。

A. グロサリー部門で素食生活を販売中。惣菜部で素食生活(業務用サイズをご提案)を原材料として使用。お米に黒米を入れて炊き、さくら色をご飯します。巻き寿司に使え、ご飯がピンク色になり、差別化商品ができます。巻き寿司の横に、素食生活の「ませ炊き黒米」を一緒に並べ、POPで小売用も紹介します。



Q. 雑穀をもっと簡単に使えないだろうか

A. パフした雑穀の各種を紹介。パフ雑穀はそのまま召し上がる事が出来、サラダトッピング、スープの浮き身、お菓子原材料などお客様からアイデアも頂きました。サンプルのご要望にもお答えします。

Q. 今年はお米の価格・品質が安定しなかったが、良い方法はないだろうか

A. 米改革大綱が4月からスタートし、農協が直接販売する元年となります。生産者も含めた産地から安定的な販売先の確保という産地パワーを生かした、十分な価値のあるお米の仕入れへの転換をお勧めします。ライスアイランドでは16年産米に向け、産直純米のコーディネートを承っておりますので、お気軽なお問い合わせをお待ちしております。

来週のR.Iレポートは、「現代病を防ぐ強い味方 大豆」です。5/10お届けです