

～ シリアル・ルネッサンス ～

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

雑穀のあたらしい使い方

雑穀を使った商品開発が人気です。冷凍食品 コンビニのおにぎり お弁当 外食のメニューとして様々なシーンで見かけられるようになりました。R.I は、雑穀をより使いやすく、あたらしい切り口でご提案しております。先日製菓・製パン卸、イワセエスタ様展示会に出展した様子をレポートいたします。

テーマは「おいしさ新発見」

9/27～28日にかけ五反田TOCビルにて、イワセエスタ様お取引先様向けの商品展示会に出展いたしました。

チョコ、ナッツなどトッピングや製粉、製パンなど原料メーカーが出展し、イワセエスタコーナーでは、はちみつ、砂糖、塩、ナッツ、粉が展示されました。R.I はイワセエスタコーナー こだわりの穀物・粉として出展いたしました。

< 出展商品 >

【粒】基本の雑穀。

単品からブレンドタイプまで幅広く品揃えを取り揃えています。

黒米 赤米 アマランサス キヌア きび あわ
ひえ はと麦など

【パフ】雑穀粒を熱と圧力を加え一次加工しました。

パン生地に混ぜたりライズパフなどと同様チョコに合わせたりシリアルバーにしたり、様々な用途に使えます。

黒米 発芽玄米 きび あわ はと麦 アマランサス
キヌア 大豆フレークなど

【粉】雑穀の粉シリーズ。粉にバラエティがでます。

黒米 赤米 きび あわ 雑穀米 発芽玄米 マイクロパウダーなど。



< お客様の声 >

・雑穀は扱ってみたいけど、一次加工だけでは取り扱いが難しい。やはり、二次加工までしていないと使いにくいですがパフはそのまま使えるので面白い。

・大豆フレークは、香ばしくてパン生地にしてみたい。大豆関連の商品はヘルシー感がでて人気。

・粉を混ぜた時、小麦粉と比べてどのくらい変化があるのか知りたい

・アレルギー対策として扱ってみたい。

・アイスのトッピングに使うとおもしろい。(外食チェーンのパティシエ)

・パフをカップスープの具として試してみたい。(メーカー開発担当者)

他出展社の傾向としては差別化のため、野菜や豆、豆乳など健康志向の食材が増えたこと。産地への本物志向や安全性をうたえること。和との融合ということで、日本の伝統的な食材などを利用したパン お菓子が出てきたことなどがあります。(イワセエスタ担当者様談)

ライスアイランドは、業務用雑穀の安定供給や新しい使い方に対する支援をしております。