

欧州1の食の展示会「シアル」報告

隔年開催される欧州で一番の食の展示会、パリの「シアル」に行ってきました！

シアルとは・・・

世界何か国かで開催され中でも、パリで1年おきに開催される世界最大の国際食品展です。食品のみにターゲットを絞り、世界の食品関連企業と関係者が一堂に会する食品業界人必見のイベントです。

前回2012年は世界100か国から5900社が出展、200カ国から約15万人が入場しました。

パリのシャルルドゴール空港からパリ市内へ移動するための電車の混み方が、東京の朝のラッシュ並み。そんな馬鹿なと思いき、よく考えてみたらシアル会場から大量に乗ってきた人たちが原因でした。

翌日に会場に足を運んで納得。ホール数はフーズジャパンと同じ8つですが、それぞれが倍くらいのサイズがあり、とにかく広い。

ケルンのアヌーガはもっと広いのですが・・・

1～4は各国のインターナショナルブース。

ホール5はグロッサリーやフルーツ・野菜・オーガニック系とワイン、ホール6は冷凍食品と肉類、魚類、ホール7は卵と乳製品、ホール8は中国のみのホールという構成。世の中を反映するように中国ホールはほとんど人がいない状況でした。

海外の展示会を実感したのは最終日。

会期中にもかかわらず午前中で2～3割のブースがすでに撤収済み。

ブースに居ても朝からワインを飲んで盛り上がっているブースも多々・・・(笑)

全体を見て、ブースで商談したりしている時間が足りない位ですが、面白いものは見つかりそうな展示会です。

今回のテーマは世界では幅広く当たり前のように食べられている穀物。

色んな国でシリアルがありました。

ドイツやベルギー、ポーランドに何とアルゼンチンまで。詳しい情報は次回に。

ライスアイランドの今後の品揃えやご提案の中で感じていただければと思います。

今後のご提案にご期待ください。

キヌア最新情報

大人気・・お徳な情報

キヌアパフが大人気！某外食チェーンでもご飯にサラダにキヌアを“ふりかけ”使い

昨年の国際キヌア年でメディアに取り上げられたことをきっかけに、
昨年末から今年にかけてキヌア人気止まりません！！

生粒のキヌアはもちろんですが、そのままサクサクと食べられるようにパフ加工した
ライスアイランド独自の「パフソフト キヌア」が使いやすいと評判です。

代表的な企画では、デニーズのグランドメニューで、「アボカドと蒸し鶏とひじき丼」と
「キヌアとひじきの和サラダ」の2メニューで使用されています。

ご飯やサラダへのトッピングはもちろん、スープの浮き身、パンやお菓子のトッピング
など幅広い分野で採用実績があります。サクサク食感が残りやすく、小さめで使いやすい
サイズ感、そしてキヌアそのものを焙煎加工してパフにしているので水分を吸っても
溶けずに形が残るところをご評価いただいています。

高栄養価の健康カラーとサクサクの美味しさを併せ持つキヌアパフ。
一度試してみたいはいかがでしょうか。

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp>