

小麦粉カレーに「NO」を突きつけられ牙城崩壊

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、今回は「スパイスカレー特集」第二弾。

スパイスカレーが起こした食変化の背景についてお話ししていきます♪

■ カレー業界大逆転の裏側

ご存知の方も多いとは思いますが、2017年のレトルトカレーの購入額は前年比3.4%増の461億円。はじめてカレールーの購入額を上回りました。

この要因は家族構成や食生活の変化だけではなく、実は「おいしさ」や「健康志向」など、カレーの評価軸が変わってきた点も挙げられます。それを物語るように、レトルトカレーの売り場面積が増え、品揃えが豊富になったことは皆様もご存知の通り。

カレールーの原材料は小麦粉と油と塩で大半を占めます。

一方、レトルトカレー…特に人気の高まっているスパイスカレーは基本的に小麦粉を使用しません。

糖質制限やグルテンフリーが叫ばれる昨今、小麦粉は敬遠されがち。

カレールーの小麦粉は、とろみを付ける役割ですから小麦粉を使用していないスパイスカレーが「シャビシャビ」と表現されていたのは過去の話で、今では「野菜に合う」「高級感がある」と評価され若い女性を中心に人気を集めています。それに伴って、各社メーカーの商品開発も活発になり、カレールーの牙城を崩したというわけですね。

これからカレーだけでなく「スパイシー」が外食全体に拡大していくことが予想されます。激辛、シビ辛…スパイスの多様な世界、楽しみですね♪

■ もち麦、またまたテレビ放映

1月16日22時～「梅沢富美男のズバッと聞きます！」にてもち麦が紹介されました。機能性やダイエット効果、炊飯以外のレシピも紹介され大きな反響を頂いております。

当社でも、もち麦を多数品揃えしておりますのでご紹介♪

①もち麦ごはん（押麦タイプ）

JAN：4900390708684

- ・国内初！押麦タイプのもち麦
- ・浸漬不要でふっくらソフトな炊きあがり

②もち麦ごはん

JAN：4900390709124

- ・流通量の多い北米産もち麦
- ・ぷちぷちのインパクト粒感♪

③まるっともちもち麦

JAN：4900390708462

- ・国内産100%の丸麦&もち麦ミックス
- ・高いリピート注文を頂いております♪

★今週の穀物繊維キーワード『ゴーストレストラン』

ゴーストレストランとは、実店舗を持たず、オンラインデリバリーのみでサービスを展開するレストラン。

この説明だけを読むと「宅配ピザや寿司の出前と何が違うの？」という疑問が湧いてきそうですが

- ・飲食店の間借りや厨房だけの小規模なスペースで調理するためテナントの賃料が抑えられる
 - ・「UberEats」などオンライン宅配サービスを利用するため車両管理費や配送スタッフの人件費なども固定費ではなくなる
- この2点が大きなポイントとなっているようです。

我が社の東京営業所でも「UberEats」を試してみましたが

スマホにアプリをダウンロードしてお店や商品を選んで注文し、あとは待つだけ。

支払いもクレジット決済なのでカンタンでした♪

※ちなみに本社のある岐阜はサービス対象外でした(^-^)

良くも悪くも「安さ勝負」にはならないため、付加価値メニューの商品開発に注力せざるを得なくなり、飲食業の付加価値競争が更に激化しそうですね。



スーパーマーケットトレードショー2019に出展します
2019年2月13日（水）14日（木）15日（金）@幕張メッセ

出展ブース番号【7-208】

<http://www.smts.jp/>



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