

美味しいだけじゃ物足りない？映えるちらし寿司

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♪

今年も残すところあと 10 日を切りました。

今週はクリスマス、来週はお正月が控えています。

そんな祭事、お祝いごとに、家族や友人を囲むごちそう、
パーティーメニューのひとつとして、ちらし寿司があります。

それが簡単にできる商品として、すしの素は発売以来高い人気を誇っています。

■コメ離れによる市場への影響

コメ消費の低落や人口減、少子高齢化が進む影響で

すしの素は減少を続けていると言われていました。

市場環境の基盤が激しさを増しているほか、

外食・中食へのシフトが顕著となり、

回転ずしチェーンの安定成長が続き、

寿司惣菜はスーパーだけでなく、コンビニでも定着。

市場規模はピーク時の半減以下に落ちていると見られています。

しかし、近年では若年層に人気の「インスタ」

インスタ映えさせるための「人に見せる」「調理を楽しむ」

ちらし寿司メニューがトレンドとなっています。

■洋食・海外にも広がるちらし寿司

ちらし寿司は古くから、祭事、祝い事を彩り、

年中行事と関わる和食の代表格でもあります。

多様な食材を使った栄養バランスの良さ、

自然や季節の表現といった和食文化の特徴を体現するメニューです。

しかし、近年ではハロウィンやクリスマス、イースター向けの

洋食レシピ、おもてなしレシピとしても広がり、

今後もさらなる浸透が期待されています。

また、海外でも和食人気に応じて、すしの素の展開が進行しており、粉末酢が先行し、欧米では、具材入り商品は一般的な太巻きの具材として定着しているそうです。

■ひと味変わったちらし寿司

白米に市販のすしの素を混ぜて食べるのももちろん、いつもとちょっと違うちらし寿司はいかがでしょうか？

・雑穀と玄米+すしの素

やわらか・もちもち玄米商品にすしの素を混ぜるだけ！
あつという間に食物繊維たっぷりのちらし寿司の出来上がり♪
たくさん食べるのに罪悪感を感じる方・・・ぜひおすすめです。

・黒米ごはん+レモン汁

黒米を少量混ぜて炊いたごはんに、レモン汁を絞ります。
すると・・・桜色のごはんに。
卵の黄色、トマトの赤色、レタスやさやえんどうなどの緑色の野菜、
ウインナーなどをトッピングして色鮮やかなお寿司に。
お酢を使わない、子供も喜ぶちらし寿司です。

忙しくても、みんなで楽しい、おいしい、
そして手軽にバランスよく栄養が摂れるのが魅力的ですね！

■ライスアイランドのおすすめする商品

雑穀と玄米

内容量／300g・2Kg・5kg

表面の薄いロウ層を削った玄米に大麦、黒米、きびを
バランスよくブレンドしました。

100%炊飯はもちろん、白米と混ぜて食べることもできる
これまでになかった新しい玄米商品です。

グレインカット黒米

内容量／500g

こちらにも表面の薄いロウ層を削った黒米です。

黒米の栄養価そのままなのに、グレインカット加工により、
100%炊飯でもやわらかく炊きあがります。

白米に3%混ぜるだけでも色が出て、桜色のさくらごはん♪

今年も一年、当社メルマガをご愛読いただき
誠にありがとうございました。

2020年が皆様にとって実り多き年になりますよう
心よりお祈り申し上げます。



スーパーマーケットトレードショー2020に出展します

2019年2月12日（水）13日（木）14日（金）@幕張メッセ

出展ブース番号【5-303】

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



株式会社ライスアイランド

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

（東京営業所）東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



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