

# いつもの食事にもよい足しで刺激を！…成長する家庭用スパイス

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♪

今回は【小売・惣菜】のお客様向けの記事です。

さて、みなさんはスパイスと聞くと何が思い浮かびますか？

去年は「しびれブーム」で花椒が話題になりました。

スパイスの市場は拡大傾向にあり、家庭にも浸透しつつあるため、家庭用商品のバリエーションも増えています。

## ■新たな発想でこれまでになかったスパイス商品

練りスパイスで一般的なのが、わさび、しょうがや辛子。

今では、きざみ青じそ、きざみ柚子、きざみねぎ塩・・・

これまでになかった種類の商品も続々登場しています。

青じそは、納豆、そうめん、冷ややっこなど

SNSを通してさまざまな食シーンが誕生しています。

チューブのにんにくやしょうがなどこれまで

薬味として使われてきたものが、生鮮の代替えとして

利用されていることに着目することで、

大容量タイプの商品も登場しました。料理に使いやすいと好評のようです。

また、「しびれる」スパイスも家庭用に発売されています。

チューブタイプから、粉、レトルト食品、パスタソースなど

領域は幅広くなっています。

コロナの影響でなかなか外食できない今、そんなときでも

しびれ系メニューが家で手軽に味わうことができます。

## ■こちらも好調！シーズニングスパイス

シーズニングスパイスとは、食塩や砂糖などの調味料と

スパイスやハーブがブレンドされたものです。

代表として「マジックソルト」は、聞いたことがある方も多くいらっしゃるかと思います。

これらのシーズニングスパイスと、サバ缶、サラダチキンを利用した商品が発表されるなど、トレンドを表現できる商品がラインナップされています。

トレンドに敏感に反応していくことで、さらなる市場拡大が今後も見込まれるということですね。

#### ■アメリカでは七味唐辛子に熱視線

アメリカのレストランでは、和食に使われる大方の材料が利用されているそうです。温州みかんや紅芯だいこんを使った、味噌ドレッシングのサラダに七味唐辛子を振りかける。エッグベネディクトは、七味唐辛子とオランダソースで仕上げたり♪七味唐辛子を振りかけると「うま味」が出るとシェフに好評だとか。

材料をうまく組み合わせることで、それぞれの美味しさが引き立ち、食事がますます楽しくなりますね。コロナが拡大して心配される中、各家庭で工夫して、食事を楽しむことも大切なことだと思います。

#### ■ライスアイランドがおすすめする商品

外出も思うようにできず、家に引きこもりがちな今だからこそ自分の体や大切な家族のために・・・雑穀で食物繊維プラス！

##### ・まるっともちもち麦

国内産原料 100%のおいしい麦のブレンド商品です。弾力のある食感で、麦ビビンバ、麦めしカレーなどに組み合わせて栄養価アップ！特に若い女性に人気の商品です。お買い求めやすい価格も人気の理由です。  
内容量／500g、800g

##### ・おいしい十六穀

独自の技術とブレンド製法で、クセの少ない雑穀ごはんが炊きあがります。もちもちきび入りで冷めてももちもち食感ですのでお弁当やおにぎりにもピッタリの当社のロングセラー商品です。

期間限定で、st 商品にはおまけつきです！！

・・・おまけは、厳選ブレンドの和漢茶です！！

内容量／180g (30g×6)、150g、500g

---

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/>