

スーパーマーケットトレードショー2014 レポート

去る 2/12(水)~2/14(金)に東京ビッグサイトで開催されたスーパーマーケットトレードショーに出展いたしました。

最終日は大雪に見舞われましたが、3日間で 81,828 名が来場されました。肌寒い気候ではありましたが、会場内は熱気に包まれました。

今回のテーマ「オリジナルグラノーラ」

芸能人や有名レストランを皮切りに浸透し始めたグラノーラ。老若男女に渡り認知度が高まり、健康に興味のある人が食べるシリアルから一般的な食品へと推移してきています。シリアル市場が変わってきている中のご提案は・・・

①ライスアイランドのグラノーラにはミーズリータイプもあります

5種類のブレンドがあります。フルーツの入った王道のフルーツグラノーラ、ヨーグルトにマッチするライグラノーラ、カリカリ歯応えクランチグラノーラ、さっぱり塩味のシーズニンググラノーラ、色々使えるマルチグラノーラです。

詳しくホームページ上にある商品カタログをご確認ください。

<http://www.riceisland.co.jp/catalog/granola.html>

②お客様オリジナルのグラノーラ

原料供給をベースにご提案しております。パターンは3つ。

- ・加工メーカーもパッカーもご存じで、弊社からは原料供給と、生産ノウハウの提供
- ・ドライフルーツやナッツなどをお持ちで、穀物やシリアルの部分のバルク供給
- ・グラノーラ企画はありますが、加工先もパッカーも取引が無いけれど、ロットがあり委託したい

グラノーラは、朝食メニューだけでなく、サラダやスープ、カレーなど様々な食シーンでご利用いただける可能性を秘めています。

また、若い女性だけが知っている、食べているのかと思いきやサンプルをお配りしていると中年の男性から「毎朝食べてるんだよ」という声も良く聞きました。

実は老若男女問わず浸透しています。

この半年で急激に増えてきたのが、オリジナルグラノーラ作れませんか？
流通している「グラノーラ」は数種類の国産品といくつかの輸入品くらいだけど
輸入品は、輸入には何か月もかかるので賞味期限内でも酸化臭がして困ります。
これから成長するグラノーラを扱わない手はないけど、オリジナルはどこに聞いても
断られる…とのお問い合わせ。

穀物クリエイティブカンパニーであるライスアイランドは原料供給と、商品企画の組み立てを製品化までサポートいたします。まずはお問い合わせください！



ライスアイランドおすすめ商品

<グラノーラ商品>

牛乳やヨーグルトをかけてそのままお召上がりいただけます。

牛乳や豆乳で煮ればまさにミューズリー！！

使いきり個包装タイプと大袋タイプがあります。

◇しっとりとした柔らかい食感が楽しめます。

毎日おいしいフルーツグラノーラ

すっきりしお味シーズニンググラノーラ Salz

ヨーグルトに合うライグラノーラ

◆カリカリと歯ごたえがある食感が楽しめます。製菓製パンの原料にも。

カリカリ歯ごたえ克蘭チグラノーラ Coo



【展示会出展のご案内】

FOODEX JAPAN2014 に出展します！

2014年3月4日（火）～7日（金）幕張メッセ ブースNo.7 F 3 4

<http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/index.html>

グラノーラのいろいろな食べ方、活用術を提案予定です。

7ホール入口のすぐ目の前！ぜひブースにお立ち寄りください。



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