

# 出展しました！！カフェ喫茶ショー プレミアムグラノーラ

青いコンビニでアサイボールに採用されました・・・

ライスアイランドは6月18日（水）から20日（金）まで東京ビックサイトにてカフェ喫茶ショーに出展し『プレミアムなグラノーラ』を提案しました。展示会は主催者発表によると来場者は25,684名と昨年よりも2割増だったそうです。

全国に約9万件以上あるといわれる喫茶・カフェ市場全体は1兆3千億円を超える巨大市場と言われ、新業態開発や新メニューの開発へ意欲は高く伸びている市場とあらためて感じました。

出展社は輸入食品や飲料の他に食器などおしゃれ感が満載。来場者は個人店主や開業予定者の他にコンビニさんや外食チェーン店、菓子メーカーなど開発担当者など多く一歩先を見るトレンドを作りだそうという方もみられました。

ライスアイランドブースでは「グラノーラ」を提案しました。

まず皆さんびっくりされたのが「グラノーラって手作りできるの？」という事。

グラノーラやミューズリーは欧米ではお母さんが子供に食べさせる家庭食です。

会場にてプライパンでグラノーラ作りました。

試食してもらおうと「美味しいー！！」という声。

つまりグラノーラのポイントのひとつが賞味期限。手作りグラノーラは「生タイプ」なので2、3日で食べます。もっと日持ちさせるならオーブンでしっかり焼きます。半年持たせるなら糖蜜をかけたりパフ化したりと、コンセプトによって商品の設計が変わります。

お客様からグラノーラ商品売っているの？と言われましたが、ライスアイランドはグラノーラに使う原材料からお客様の業態や使い方に合わせた商品開発・商品設計のお手伝いをさせていただきます。

賞味期限は短くても良いので香ばしくてサクッとしたグラノーラを作りたい。乳製品に別添できる個包装のグラノーラはありませんか。菓子メニューに使いたいのので粉末やグリッツ状の物はありませんかとお話をいただきました。

「Produced by Riceisland」をご提案します。

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