日本式FVCを体験

カセサート大学・ASEAN食産業人材育成協会

ASEAN5ヵ国学生ら

各国の個性豊かな、プレゼンテーションが行われた

タイのカセサート大学とASEAN食産業人材育成協会(AFH)が、日本の食関連企業と協力して運営する留学事業の一環として、カンボジア、ラオス、シンガポール、タイ、ベトナムのASEAN5ヵ国の大学生、政府関係者らが来日し、7月3～9日の1週間、日本の食産業を学ぶ工場見学ツアーを行った。

日本の伝統産業から食品加工、種苗、市場流通、小売、外食、物流など日本式フードバリューチェーン(FVC)を現地体験。最終日には各国が農林水産省ら関係者を交えた報告会を行い、同ツアーを通じた学びの成果を共有した。

ツアーは3日に大阪からスタートし、滋賀、京都、東京、茨城の各食品関連企業を訪問。和食文化なども学びながら、日本食産業の現状を視察した。

報告会では、丸山雅章農林水産省食料産業局審議官が「日本での体験、知識を各国に持ち帰り、さらに勉学に励んでいただきたい」と語り、今回の共通体験をもとに交流を継続してほしいと期待を示した。

梨田和也外務省南部アジア部長は祝辞を寄せ、「日本を代表する食品関連企業を訪問されたことを機に、日本の食産業に関する知見や技術をASEAN諸国に広められることは、まさに本件事業を支援する日・ASEAN統合基金(JAIF)の目的に合致する」と、活動の意義を祝した。

同留学事業では、9月にインドネシア、マレーシア、ブルネイ、ミャンマー、フィリピンを対象に同様のツアーを開催する予定。

(小澤弘教)

540店舗以上が参加

フランス レストランウィーク

全国で9月24日から開催

ラ・タ―ブル・ドゥ・ダイナースクラブのグランシェフと若手シェフ

ダイナースクラブフランス レストランウィーク事務局は6日、東京都新宿区のアンスティチュ・フランセ東京で「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2016」の記者発表会を開催し、同イベントの今年の詳細を発表した。今年は9月24日から10月9日までの16日間、全国540店舗以上のフランス料理店の参加を得てレストランウィークが開催される。

6回目の開催となる今年のフランスレストランウィークは、ランチ・ディナーともに提供価格を5000円に統一する。これにより、高価格帯のレストランも参加しやすくなり、席数を増やすなど店舗側の受け入れ態勢にも変化が出てきている。実際に75%の店舗が、通常価格5000円以上のコースを5000円で提供する。

期間中、東京と大阪の2都市(東京=ミーレ・センター表参道、大阪=ルポンドシエル)ではグランシェフらのDNAを受け継ぐ日仏の若手シェフによる限定サロン「ラ・タ―ブル・ドゥ・ダイナースクラブ」も開催される。また、各レストランがどのくらいお得なのかが利用者に分かりやすいように、「お得マーク」の数で示す方法を採用。「ダブルメイン」「ダブルデザート」なども分かりやすいように表示する。

さらに、今年から公式サイトをリニューアルするとともに、GPS機能を搭載した専用アプリを導入し、よりすばやく便利な情報提供ができるようになる。アプリでは、ダウンロードキャンペーンや、9月1日から「ラ・タ―ブル・ドゥ・ダイナースクラブ」の先行予約ができる特典も用意されている。

フランス レストランウィークの予約は9月14日午前10時からスタート。問い合わせはwww.francerestaurantweek.com/

(根本千代子)

フルグラ食育プログラム

産官民連携「子どもの朝づくり」支援

授業後に全員で記念撮影を行った

カルビー

カルビーは、「フルグラ食育プログラム」の一環として産官民が連携した「朝ハロしよ！プロジェクト」を立ち上げた。NPO法人日本トイレ研究所や医師・専門家などの協力を得て、「子どものたのしい朝づくり」の体験学習を通じ、朝ごはんの重要性を共有し、子どもの欠食をなくすと同時に生活習慣の改善を目指す。14、15日に東京都足立区立平野小学校で、「朝ハロしよ！教室」を初開催し今後、全国に拡大する予定。

今回の取組みは、16年2月に日本トイレ研究所から、健康的な朝食を提供している、同社フルグラ事業部に相談があり実現した。子どもたちの生活習慣である、食、睡眠、排せつ、運動を同プログラムを通じ整える。小学生の生活習慣を考える中で、医師の神山潤氏や栄養士の宮島則子氏にも協力を得て、ガイドブック「朝ハロしよ！BOOK」を作成した。ガイドブックを使用し、授業後、子どもたちに「楽しい朝食づくり」を意識付けると同時に保護者の意識改革の促進につなげる。

14日、平野小学校で開催した「朝ハロしよ！教室」には、佐藤直子先生が担任を務める6年2組の児童39人が参加した。①朝ハロっての説明②食べ物のちから=5大栄養素やその働きの説明など③幸せなサイクル=早寝・早起・朝食・快便念なサイクルと残の大切さを説明。特に、朝食は、実際の時間と脳内時間のずれをリセットするために重要④オリジナルフルグラ作り⑤試食――を行った。講師は、日本トイレ研究所の松本彰人氏、カルビーの下郷満理氏が務め、宮島則子氏が生徒をまわりフォローした。授業を終えた児童たちは、「フルグラだけでいろんな栄養素が取れることが分かった」などと語り満足した様子だった。

(青柳英明)

オージー・ビーフキャンペーン 第2弾開始

MLA豪州食肉家畜生産者事業団

8月2日「バービーの日」に向けて

MLA豪州食肉家畜生産者事業団は、8月2日「バービーの日」を記念して、オージー・ビーフで「レッツバービー！」(写真)の第2弾キャンペーンを11日から開始した。

「レッツバービー！」キャンペーンは、バーベキュー(BBQ)シーズンである夏に向けてオージー・ビーフの厚切りステーキを家族と楽しんでもらうことを目的に、5月から8月の4ヵ月にわたって実施。5～6月中旬に第1弾を実施し、今回のキャンペーンは8月2日のバービーの日に向けた第2弾となる。

バービーとは、オージー流バーベキューのこと。バーベキュー大国のオーストラリアでは、バーベキューのことを「バービー」と呼び日常的に楽しんでいる。

日本のバーベキュー人口は年々増加しており、日本バーベキュー協会の概算では日本のBBQ人口は約4500万人、日本国民の3人に1人がBBQを楽しんでいる。このような日本でのBBQへの関心の高まりを受け、オーストラリア産の厚切りステーキ肉を手軽においしく楽しむオージー流BBQを紹介するため、昨年、日本記念日協会に8月2日を「バービーの日」として申請し、認定された。

第2弾キャンペーンでは、「ステーキセット」と「レッツバービエプロン&オリジナルトング」の2種類のプレゼントを用意。また、ステーキマスターの〝オージーくん〟がシチュエーション別でオージー・ビーフのおいしい焼き方を教えてくれるスマートフォンアプリ「バービーメイト」に、動画コンテンツを追加した。これまでの、肉の部位や厚さ、調理方法、好みの焼き加減を設定すると、裏返すタイミングやポイントを教えてくれるタイマー機能に加え、動画でもおいしいオージー・ビーフの焼き方を紹介している。

〈オージー・ビーフで「レッツバービー！」第2弾キャンペーン〉▽キャンペーン期間＝7月11日～8月2日▽プレゼント商品＝ステーキセット、レッツバービエプロン&オリジナルトング

(三井伶子)

8月2日はバービーの日

「バービーの日」のロゴ

夏・秋バテ対策に

くらこん とろろ昆布で「酢の物」

【関西】くらこんは8月から10月をめどに、「無添加とろろ」(写真)を使ったアレンジレシピ「ネバとろ！酢の物」をパッケージで提案する。

「ネバとろ！酢の物」は薄く輪切りにしたきゅうりに、細かくほぐしたとろろ昆布、めんつゆや酢の調味液を混ぜ合わせたレシピ。とろろ昆布と調味液が絡まり、ネバネバとろりとした食感と昆布のうまみが合わさってだし仕立ての味に仕上がるため、酢の酸味が苦手な人でも楽しめる。火も使わずに混ぜるだけでできる簡単レシピで、疲労回復効果がある酢と、汗とともに排出されがちなミネラルが含まれている昆布を使った体にもうれしいレシピ。

「近年の夏は気温が高く、暑さが厳しいため夏バテする人が多い。さらに暑さが長続きし、夏バテが改善されず引きずってしまい〝秋バテ〟になる人も増加傾向にある。秋バテも夏バテ同様の対策が必要であり、調査でも暑さを解消するためにネバネバした食材や海藻、酢を取り入れている割合が比較的高くなっている。厳しい暑さ対策として『ネバとろ！酢の物』はぴったりなレシピで、クックパッドでもとろろ昆布の酢の物は高評価なものばかり。〝とろろ昆布を使った酢の物〟の認知を広げ、無添加とろろの活性化を図っていきたい」(同社)

(徳永清誠)

塩昆布で「さつまいもバター」

くらこん

【関西】くらこんは8月上旬から10月下旬ごろをめどに、「くらこん塩こんぶ」(写真)を使ったアレンジレシピ「さつまいもバターキャンペーン」を実施する。期間中は「くらこん塩こんぶ60g」の商品パッケージに調理イメージとレシピを掲載し、塩昆布の新しい使い方を広めていく。

このレシピは、サツマイモを砂糖とバターでやわらかく煮て、最後にさっと塩昆布で炒めるだけの簡単レシピ。塩昆布の〝塩気〟が、サツマイモの甘さを引き立て(甘味と塩味の対比効果)、甘じょっぱくてクセになる味に仕上がる。一般的なレシピでは砂糖、塩、醤油、だしを調味料として使うことが多いが、同レシピでは砂糖と塩昆布だけなので、調味料が減り、簡単に作ることができる。

「サツマイモの甘いメニューとして人気がある大学芋やさつまいものバター炒めでも、隠し味として塩が使われていることがある。本レシピでは、塩の代わりに塩昆布を使用することで、甘味と塩味の対比効果だけでなく、昆布のうまみがプラスされ、さらにおいく仕上げることができる。旬の秋野菜であり、子どもから大人まで人気があるさつまいもと塩昆布を使ったメニューを提案することで、お客さまに新しいおいしさを伝えていく」(同社)

(徳永清誠)

「いか昆布ふりかけ」全国発売

くらこん

【関西】くらこんは8月16日に「いか昆布ふりかけ」(＝写真、30g、税別220円)を全国発売する。

イカ、昆布、アミエビ、ごまの4種類の素材で作った素材ふりかけ。昆布は100%国産の昆布を使用し、イカはうまみが染み出るスルメイカを使用。イカと昆布を細切りにし、ご飯に合う形状に仕上げた。

かむほどにうまみを感じる味わいで、アミエビとごまの香ばしさが食欲をかきたてる。今回は、開封前後ともに常温で保存できるふりかけとして商品化。着色料・保存料は無添加。

パッケージはTV番組などで話題の「絵手紙」の要素を取り入れた味わいのあるデザインに仕上げた。

(徳永清誠)

機構改革・人事異動

新進

6月22日付

▽代表取締役会長会長執行役員籠島正直〈昇任・四代目忠作〉▽代表取締役社長社長執行役員籠島正雄〈昇任〉▽取締役副社長副社長執行役員管理本部長古平誠〈同〉▽専務取締役専務執行役員商品本部長澤口修二〈同〉▽取締役執行役員　商品副本部長小林昌美、企画開発副本部長兼企画室長守矢健次郎、管理副本部長兼経営企画室長白井勝次〈新任〉、商品副本部長兼海外事業部長清水裕〈同〉▽監査役大熊茂▽執行役員　品質保証部長長谷川雅宏、商品副本部長兼食品部長北﨑明、総合研究所長松下尚人、業務用部長大井誠、西日本業務用部長奈良木猛、調味料部長小西秀和、受注物流センター長荻原豊司、購買部長春山照義、利根川工場長高橋宏輔、総社工場長千明富永、広域営業部長関井和彦、大阪支店長段上博

50時間「こし」がもつ
ゆで置き用めん
・茶そば「茶里夢(ちゃりむ)」
・茶そば「安里の郷(あんりさと)」
・日本そば　・きしめん
・うどん　・中華麺
池島フーズ株式会社
TEL 053-587-1025

お米のチカラで、くらし豊かに
ボーソー油脂株式会社
ボーソー米油の特長は、「か・き・く・け・こ」
か　るい風味のおいしさに、
き　せつの素材が生きてくる。
く　ふらで広がるレパートリー、
け　んこう成分たっぷりの
こ　めぬか由来の万能油。

米油(こめあぶら)ならボーソー。
米油の情報はコチラへ！
〒273-0015 千葉県船橋市日の出2-17-1　http://www.boso.co.jp