

FOODEX JAPAN2019で見つけた

おもしろ商材、 使える素材

3月5日から8日までの4日間、千葉の幕張メッセで開催されたFOODEX JAPAN2019にて、編集部が見つけたパン・菓子に使えるアイテムを紹介する。



マグロ肉100%の ハム状食材

災害備蓄にも使える
常温保存製品

マグロ専門メーカーと東海大学海洋学部が共同開発した4月新発売のまぐろ100%のシート状食材『ぎゅっツナ』。同社がネギトロ製品を製造するときに出る未利用部分を活用できないかを追求した結果、老若男女問わずに食べられる無添加のハム状食材の開発に成功。さらに常温保存可能な商品にするために、東海大学海洋学部のレトルト技術を取り入れ“持ち歩くマグロ”を完成させた。余計なものを使わない安全・安心な国内製造、しかも糖質ゼロに加えDHA、コラーゲン、イミダペプチドなどが豊富な健康に良い製品。身がバラバラにならないため、特にサンドイッチは簡単に仕上げられる。

(株)ディ・エッチ・エー・マリンフーズ
TEL054-347-5722



クレヨン型ドレッシング

サンドイッチの上に“くるりっ”と一削りするだけ

クルリッと回すだけで、花びら型のドレッシングが削りだされる自然派調味料『KURÉDORÉ』が日本初上陸。フランスのオクニファクトリーが、目の前の人に驚きと楽しさを与えるために開発したマメ科の種子アガーを使用して開発したオーガニック製品。バジル、ジンジャー、シトロンコンフィ、ニンニクとうがらしの4種のフレーバーから好みの味を選び、サンドイッチや料理の上に鉛筆のように一削りするだけ。販売時のパフォーマンスとしても大いに盛り上げられる。2017年にフランスで発売以来、国内外で大きな話題になっている。

(株)ムラン家 TEL03-6667-5165



お米の代わりに食べる カット野菜のカリフラワー

パン生地の練り込みや
トッピングに使える健康食材

糖質制限市場が拡大する中で、注目を集めているのがチルドのカリフラワーカット野菜『ベジライス ライスカリフラワー』。すでにアメリカやイギリスではお米の代替品として定番化していることから、日本でいち早く商品化し市場に登場した製品。白米120gとライスカリフラワー120gの糖質比は、白米の24分の1となり、健康を意識している高齢者やダイエットに最適な食材として、離乳食など様々に取り入れられはじめています。パンにもアイデア次第で幅広く使えそう。

金正青果(株) TEL0120-044-353

