

展示会 トレンド情報

FOOD TABLE in JAPAN 2020で見つけた パンに使えるアイデア・素材、 ベーカリーに置きたい商品

2月12日～14日、千葉・幕張メッセ全館で開催されたFOOD TABLE in JAPAN 2020では、パンに使えるアイデアや、珍しい素材、またベーカリーの棚にそろえたい商品などが多数展示された。そこで、編集部のおすすめ品をピックアップし、カテゴリーに分けて紹介する。

1 ドリンク



新奇性

映え

日本のパンを
“シュワツ”と楽しむ

『パンのサイダー』

(メロンパンサイダー／あんパンサイダー／カレーパンサイダー)

馴染みのあるパンをサイダーに表現。昨年8月に発売し人気の『カレーパンサイダー』は、スパイスの風味と炭酸のすっきりしたのど越しが、意外なほどしっくりきて驚かされる。担当者は「パンは生地と具材の2層構造なので、味の中心をどこに置か難しかったが、カレーパンの衣の香ばしさまで表現できた会心の作」。パン3種の味

発売元：木村飲料 TEL0548-32-7555



健康

トレンド

米国で流行の
健康飲料をアレンジ

『コンブチャ ハーブティー』

コンブチャとは、かつて日本で流行った紅茶キノコのこと、現在米国西海岸でブームとなっており、「飲みやすいようにハーブティーを混ぜて提供している」と担当者。茨城県のグループ会社の工場で製造。食品のOEM事業を46年前から行ってきたUNITED FOODS INTERNATIONAL社が手掛ける自社ブランド商品

発売元：
100Pine
(UNITED FOODS
INTERNATIONALグループ)
<http://cultureandleaf.com/>



新奇性

まさに飲むアップルパイ

『OMI'S (オミス) アップルパイ風味ジュース』

独語圏や中欧で親しまれるアップルパイ“シュトゥーレデル”がジュースになった。リンゴの酸味とシナモンがほんのり香り、ホットにすると風味が立って優しい飲み口になるため、通年で提案できる飲料として本場オーストリアでも人気。“おばあちゃん特製の味”という名の通りどこか素朴で懐かしい味。4月上旬発売予定

発売元：日仏商事 TEL078-771-5514

トレンド
キャッチ



『カリフラワーライス』

ご飯がわりの糖質オフ製品として、じわじわ浸透しているカリフラワーライス。写真は米国のネイチャーズアースリーチョイス社のもの。冷凍品ではなく、レトルトパウチタイプなので手軽にレンジアップでき、しっとりした食感も魅力

発売元：日本珈琲貿易



『デザート』

食物繊維や葉酸など栄養豊富なデザートは、ソースの天然の甘味原料としてオタフクソースが40年以上使い続ける信頼のドライフルーツ。同社ではハイグレードのサウジアラビア産マジョール種を冷蔵輸送し国内加工。パン、チーズやナッツ、生ハム、トマトとも相性抜群

発売元：オタフクソース