

『月刊ニューステ이블』2017年9月号

～青空色のテーブルクロスの上に——新鮮なニュースを載せてお届けします～

横幅をとらないコンパクト設計なトースター 「スライドラック」第3弾で「利便性とデザイン性」兼ねる ウィナーズ『récolte』シリーズ



画像出典：ウィナーズ

ウィナーズ（本社：東京都渋谷区）が展開するスタイリッシュな調理家電ブランドとして注目されている『récolte（レコルト）』から、オーブントースター『スライドラックオープン デリカ』が発売された。『レコルト』だけのオリジナル設計という「本体からラックが取り外せる」便利な「スライドラック」を搭載。熱々に仕上がった料理を「ラックごと」取り出せたり、ラックを外すと庫内の手入れがしやすかったりと、実用的なメリットと併せて

そのデザイン性の高さに支持者も多いとのこと。

今回発売された新商品は「スライドラックシリーズ」の第3弾で、トースト2枚を並べて焼くことができるのに「コンパクト」設計を保っているという魅力的なデザインが注目されている。

SNSでも注目されている『ハリッサ』ってなあに？ 北アフリカ生まれの「万能調味料」によるレシピ本を刊行

誠文堂新光社



画像出典：誠文堂新光社

誠文堂新光社（本社：東京都文京区）では、北アフリカ発の万能調味料『ハリッサ』に関する書籍『辛くておいしい調味料 ハリッサレシピ』を刊行した。

『ハリッサ』は現在「話題の調味料」としてテレビなどのメディアで多数紹介され、インスタグラムなどSNSでの投稿数も上昇中とのこと。

和・洋・中のどんな料理もうまく引き立ててくれるクセになる美味しさの万能調味料で、オリーブオイル、唐辛子、クミンなど様々なスパイスが調合されているという。

本書では、何人かの料理家が参加しオリジナル『ハリッサ』の作り方を披露している他、ハリッサを使ったいろいろな楽しみかたも紹介されている。

食欲増進、抗菌、整腸作用、減塩などの効果も期待できるという『ハリッサ』。残暑を乗り切るこれからの時期にも嬉しい味方となりそう。

110年の歴史と伝統をこめて新商品登場

創業110周年記念式典では未来に向けた経営指針も発表

タマノイ酢



金の万能調味酢

パーポー (八宝菜のもと) 袋型
(※)写真はイメージ図

画像出典：タマノイ酢

タマノイ酢（本社：大阪府堺市）では、『金の万能調味酢』を新たに発売する。

今回の新商品発売は、2017年6月に同社が創業110周年を迎えた記念の一環となるが、『金の万能調味酢』はまさに同社「110年」の歴史と伝統がこめられた渾身の一品で、「素材本来の旨みを最大限に引き出す」というコンセプトのもと、手軽でありながら調味酢の味の「黄金比」を実現させたという。

また、1969年6月に誕生し、同社のお膝元である関西圏を中心にロングセラーとなっている『パーポー (八宝菜のもと)』の、新パッケージ形態が加わり、関東以北でも提案されること

となった。これも創業110周年を記念してのこと。

今夏に行なわれた110周年記念式典では、『タマノイ酢』の社名ルーツとなった日本最古の井戸「玉廻井」のレプリカが披露された他、播野勤社長によって20年先の経営戦略なども発表された。

「好きなものを好きなだけ、野菜に包んで食べる専門店」

野菜好きにはたまらないサービスを揃えてリニューアル

野菜で包む専門店『ベジップ 福島店』：アミュゼホールディングス



写真出典：アミュゼホールディングス

美味しい野菜を思う存分食べられるという『野菜で包む専門店 ベジップ 福島店』が7月にリニューアルオープンし、人気をばくしているという。

アミュゼホールディングス（本社：福島県福島市）が運営する同店は「好きなものを好きなだけ、野菜に包んで食べる。」をコンセプトに掲げて、厳選された野菜で包み放題（食べ放題）という、野菜好きにはたまらないレストラン。

コースの一例をあげると、「90分包み放題コース：2,500円（税込）」「120

分包み放題チーズフォンデュコース 3,500円（税込）」ほか、バリエーションも多様。また、残った野菜もあますところなく楽しめるようにと全コースに「特製バーニャカウダ」が付くという配慮も。厳選野菜ボックスの10種類の野菜は、野菜ソムリエ、でもある店長の滝沢千夏さんによって厳選されたものとのこと。店舗アクセスはJR福島駅東口より徒歩7分。

和食産業の祭典『和食産業展 2017 秋』を今秋開催 介護食品分野の和食カテゴリーも出展

日本能率協会



画像出典：日本能率協会

日本能率協会（JMA／本部：東京都千代田）では、第4回『和食産業展 2017 秋』を開催する。日程は2017年11月20日（月）～22日（水）の3日間で、会場は東京ビッグサイト（東京都江東区）。

本展は「和食」に関連する食品・飲料、調理機器、食器などを一堂に集めた展示・商談会で、歴史と伝統のある「和食文化」の継承と発展、そして海外への和食文化の普及を通して、日本の食品・飲料をはじめとする関連産業のさらなる振興を図ることを目的としている。

展示では「和食産業」をベースに「お米・ご飯」「和惣菜」「和食に合うワイン」に加えて「スマイルケア和食」という介護食品に関するカテゴリーもあり、時代に則した一面もみせる。

基本的に業界関係者が対象となる。入場料は3,000円（税込）だが、招待券持参者、事前入場登録券持参者は無料となる。

日本の伝統食品「発酵食」専門店『Hacco's Table』 伝統文化発信地・浅草に今秋オープン予定

シースリー・ブレン



画像出典：シースリー・ブレン

「医療×食べる」をテーマに飲食事業を展開するシースリー・ブレン（本社：群馬県前橋市）では、このほどプロジェクトの第一弾として、日本の伝統食品である「発酵食」をメインとした業態『Hacco's Table（ハッコーズテーブル）』をオープンする。期日は2017年9月を予定しており、場所は伝統文化の発信地でもある「浅草（東京都台東区）」が選ばれている。

様々な統計の中から「大腸がん」による死亡率が急増している点に着目した同社は、その背景に「食生活の欧米化」が考えられると分析。便利なインスタント食品や加工食品が好まれる傾向にあることから「腸内細菌の減少」が大腸にトラブルを引き起こしていると考え、日本人が古来から食してきた発酵食品の再興を提起するにいたったという。

本プロジェクト実現に向けて感染免疫学の第一人者・藤田紘一郎氏（東京医科歯科大学名誉教授）をアドバイザーに迎えて、発酵食の復興に向けた取り組みをスタートさせている。店舗は9月下旬に開店する予定。