

『月刊ニューステーブル』2018年4月号

～桜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～

梅本来のおいしさを最大限に引き出したキャンディ 老舗企業こだわりの「梅」シリーズにニューフェイス登場 カンロ



画像出典：カンロ(株)

創業から100年余。カンロ飴などのキャンディを手がけるカンロ（本社：東京都新宿区）では、新製品『素材の一粒 深み梅キャンディ』を発売した。同製品は「梅本来のおいしさを最大限引き出したキャンディ」としてデビュー。

同社ではこれまでも「梅」をテーマとした多くの商品を発売し、『健康梅のど飴』『まるごとおいしい干し梅』『茎わかめ梅味』などロングセラー商品として定着させてきた。

今回発売された『素材の一粒 深み梅キャンディ』は「素材本来のおいしさを、ひと粒のキャンディでゆっくり贅沢に味わってほしい」という同社の思いから、素材と製法へのこだわりを凝縮して作り上げられた、渾身の一品として登場。

梅果汁をはじめ、梅肉ペーストや梅エキスなどの梅素材がたっぷり使われているという。また、素材そのもののシンプルなおいしさを活かすため、香料・着色料不使用にもこだわった。

「食べたいご当地ラーメン」は博多と札幌が僅差 マルハニチロ調べ『ラーメンとチャーハンに関する消費者実態調査』より マルハニチロ

◆食べたい(または食べてみたい)ご当地ラーメン【複数回答形式】
※上位20位までを表示

順位	ご当地ラーメン	%	順位	ご当地ラーメン	%
1位	博多ラーメン(福岡県)	31.5	11位	富山ブラック(富山県)	14.6
2位	札幌ラーメン(北海道)	31.0	12位	和歌山ラーメン(和歌山県)	13.5
3位	喜多方ラーメン(栃木県)	25.1	13位	佐野ラーメン(栃木県)	11.2
4位	沖縄そば(沖縄県)	22.5	14位	京都ラーメン(京都府)	11.2
5位	旭川ラーメン(北海道)	20.6	15位	近江ちゃんぽん(滋賀県)	11.1
6位	国産ラーメン(北海道)	18.5	16位	焼きラーメン(福岡県)	10.2
7位	あごだしラーメン(兵庫県)	18.4	17位	鳥取牛骨ラーメン(鳥取県)	9.2
8位	尾道ラーメン(広島県)	16.8	18位	スタミナラーメン(埼玉県)	9.1
9位	熊本ラーメン(熊本県)	16.3	19位	東京ラーメン(東京都)	8.9
10位	台湾ラーメン(福岡県)	15.0	20位	蘭式タンメン(ベトナム)	8.7

画像出典：マルハニチロ(株)

今春、マルハニチロ（本社：東京都江東区）では『ラーメンとチャーハンに関する消費者実態調査2018』というユニークなアンケートを実施。その調査結果を公開した。

「ラーメン」といえば、もはや現代日本の食文化のなかにすっかり浸透した代表食といっても過言ではないかもしれない。そんななか、ニューステーブルで注目したのは「食べたいご当地ラーメン」の項目。全国各地域には、その土地で独自の進化をとげている「ご当地ラーメン」があるが、本調査では全

回答者（1,000名）に対して「食べたいご当地ラーメン」を尋ねている。

公開された1位から20位までは上記表の通りだが、1位「博多ラーメン」と、2位「札幌ラーメン」が僅差という結果で、多くの市販商品も販売されているなじみの深い両ラーメンが拮抗する様相だった。なかには初見のご当地ラーメンもランクインしていることもあり、結果をみただけでも見聞を広められる。

「食育」にすることがらを中心に包括協定締結 県産農畜水産物を活用した「地産地消」の促進なども盛り込む

【地域情報：神奈川】 カゴメと神奈川県



(※) 画像はイメージです。

カゴメ（本社：愛知県名古屋市）では、神奈川県（庁舎所在地：横浜市中区）との間で「連携と協力に関する包括協定」を締結。今後、双方の資源を活用しながら、神奈川県民に対するサービスの向上と地域の一層の活性化に努めると発表した。

具体的な連携事項としては、「食育による未病改善をテーマとしたオリジナル子ども向けプログラムの実施」「同社商品のパッケージを活用した、食育など未病改善の取組のPR」「小・中学校および県立特別支援学校における食育による未病改善に関する授業の共同実施」など、

主に「食育」にすることがらをはじめ、「県産農畜水産物を活用したフードメニューの開発・普及啓発による地産地消の促進」など、同社が得意とする分野に沿って包括的なサポートを行なう点が目立った。

山形県の養蜂家が丹念に集めた『桜はちみつ』 『デザイナーズハニー』のラインナップに追加

森川健康堂



画像出典：森川健康堂(株)

森川健康堂（本社：熊本県上益城郡）では、『デザイナーズハニー』と呼ばれる4種類のはちみつを販売中だが、今春より『桜はちみつ』がラインナップに加わった。

『デザイナーズハニー』とは、蜂産品メーカーである同社の特色を活かした製品で「美容と健康を追求したはちみつ」として2017年秋にデビュー。現在『ローヤルゼリーはちみつ、プロポリスはちみつ、植物発酵エキスはちみつ、ピュアはちみつ』の4種類が販売中で、働く女性による「自分へのご褒美」のほか、大切な方へのプレゼントとしても好評だという。

そして今回追加された『桜はちみつ』は、サクランボ産地の山形県で、養蜂家が丹念に集めた「桜のはちみつ」をそのまま瓶詰めにしたもの。季節感あふれる、ちょっと贅沢な味が堪能できそう。

食卓に欠かせない「ラップ」をより使いやすく刷新 「M字型」に改良された歯など、生まれ変わる『サランラップ』

旭化成ホームプロダクツ



画像出典：旭化成ホームプロダクツ (株)

旭化成ホームプロダクツ（本社：東京都千代田区）では、食品包装用ラップフィルム『サランラップ』をリニューアルする。

今回の刷新のコンセプトは「もっと切りやすく、もっと使いやすく」がテーマ。「はじめての方にも、ずっと愛用してくださっている方にも気

持ちよくお使いいただける工夫を重ねました」と同社は発表した。

最大のリニューアルポイントは「刃が直線型から M 字型となり、軽い力でもフィルムを切ることができるようになったこと」だという。高齢者が使うことなどを想定すると嬉しい改良といえる。その他、「使い始めのフィルムの引き出しやすさ」や、またパッケージを従来品より細くして「握りやすさ」の向上も図られるなど、使い心地に徹底的にこだわったリニューアルとなった。

「こすらずに洗える」という新しい食器洗い提案

家庭のオープンキッチン化が進み無香性ニーズの高まり受け新製品

花王



画像出典：花王 (株)

花王（本社：東京都中央区）では新しい食器用洗剤、スプレータイプの『キュキュット CLEAR（クリア）泡スプレー 無香性』を発売した。本製品は、スポンジが届かずに洗えない汚れなどに対して、スプレーして水で流すだけという「こすらずに洗える新しい食器洗剤」として提案され、好評を得た『キュキュット CLEAR 泡スプレー』の「無香性」タイプ。

同社の調べでは、「赤ちゃんが口につける食器は、香りが無いものがよい」などの声や、ユーザー宅の「オープンキッチン化」が進み、洗い物のニオイを食卓やリビングまで漂わせたくないといった要望、料理中の洗い物のニオイと食材の香りを混ぜたくないなどの無香ニーズが高まっているとのことで、今回の発売はその声に応える形となった。