

# 『月刊ニューステーブル』2018年8月号

～向日葵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～

## 働く女性のランチタイムにフォーカスした新商品など 2018年・秋冬の家庭用常温食品を発表 テーブルマーク



画像出典：テーブルマーク(株)

テーブルマーク（本社：東京都中央区）では、2018年秋冬の「家庭用常温食品」として、『わたしの一膳ごはん3食』など新商品3品、リニューアル品2品を、9月1日より全国で発売する。（一部商品はのぞく）

今回発売されるパックごはん『わたしの一膳ごはん3食』は、とくに「働く女性のニーズに応える商品」として登場。

内容量の「150g」は「お茶碗約1膳分」。バッグでの持ち運びにも便利なコンパクトなトレーが採

用され、自宅での利用のみならず、「オフィスのランチでも炊きたてのごはんを楽しむ」という新たなパックごはんの使い方が提案されている。

また、「普段使い」をしたくなるような可愛い7種類のフタのデザインも特徴的。働く女性のランチタイムに細かく配慮されている。

## 『液体塩こうじ』を使った様々なレシピを学べるクッキングレッスン 『ハナマルキッチン2018』を今夏より開講 ハナマルキ



画像出典：ハナマルキ(株)

ハナマルキ（本社：長野県伊那市）では、同社の『液体塩こうじ』を使った料理を学べるクッキングレッスン『ハナマルキッチン2018』を8月より順次開講する。

2012年から発売が開始された『液体塩こうじ』は、日本の伝統調味料である塩こうじを、同社独自の製法で液体化した調味料で、「計量しやすい・混ぜやすい・溶けやすい・焦げにくい」などのメリットにより、好評を博しているという。今回発足した『ハナマルキッチン』では、この『液体塩こうじ』の特徴を生かした、さまざまな季節のレシピを紹介。実際に調理体験もできるという。8月、京都から

スタートし、来年2019年3月まで全16会場で開催される予定。受講の予約は各実施日の前月10日から、ABCクッキングスタジオの予約サイトにて受け付けが行なわれる。

## 「血圧が高めの人向け」機能性表示食品を発売 独自技術で「大豆ペプチド」を豊富に含む製法を確立 キッコーマン



画像出典：キッコーマン(株)

キッコーマン食品（本社：千葉県野田市）では、『いつでも新鮮大豆ペプチド減塩しょうゆ（だし入り）』（450ml）を全国で発売する。高めの血圧を改善する機能が報告されている「大豆ペプチド」が含まれた「機能性表示食品」。発売は8月6日から。

「ペプチド」とは、タンパク質を分解して得られる、アミノ酸がいくつかつながった成分のこと。同社は独自の醸造技術によって「大豆ペプチド」を豊富に含む製法を確立し、特許を取得している。通常のこいくちしょうゆに比べて食塩分が50%カットされた。1日当たりの摂取目安量は8ml（小さじ2杯弱）。

容器は、開栓後も常温保存で90日間、開けたての色やおいしさを保てる『密封ecoボトル』を採用。「1滴から欲しい分まで注ぐ量を自在に調節できる」というのも特徴。同社webサイトでは1食分4ml（小さじ1杯弱）、または8ml（小さじ2杯弱）を使った主菜・副菜・スープなどのレシピも紹介されている。

## シリアル日本発売 55 周年をむかえた『ケロッグ』 “腸寿”サポートプロジェクトの推進を発表 日本ケロッグ



画像出典：日本ケロッグ(同)

シリアル食品の世界シェアトップブランド『ケロッグ』が、2018年で日本発売55周年を迎えた。これを契機に日本ケロッグ（本社：東京都港区）では、超高齢社会を迎えた日本でシニア世代が心身ともに健康で自立した生活をおくることができるよう、シリアルを通じた食と栄養の支援を行う『“腸寿”サポートプロジェクト』を推進する。

同プロジェクトの第一弾では、すでにケロッグが取り組んでいる食糧支援プログラム『Breakfasts for Better Days™』の日本での新たな活動として、アクティブシニアに向けた「シリアルの無償提供」を今秋9月より開始する。

これは『赤い羽根共同募金』などで有名な中央共同募金会との協業によるもので、ケロッグ社がグローバルに展開する社会貢献活動の中でも初となる「日本オリジナルのシニア特化型プログラム」になるという。本件ではアクティブシニアに必要な栄養が考慮されて、食物繊維が豊富な小麦ブランと、栄養価が高い玄米をベースにした2種のシリアルが提供される予定。プロジェクト詳細は同社公式webを参照。

## 鮮やかな「青」がフォトジェニックなドレッシング 『ノンオイルドレッシング オーシャンブルー』など話題の新商品投入 ケンコーマヨネーズ



画像出典：ケンコーマヨネーズ(株)

ケンコーマヨネーズ（本社：東京都杉並区）では、フードサービス業向けにサラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシングなどの新商品計10品(9アイテム)を発売した。

今回のリリースの特徴は、人手不足の問題に応えた「調理の簡便化」に役立つ商品に加えて、トレンドを反映した彩りをプラス。SNS上の「フォトジェニック」「インスタ映え」などの要素も盛り込まれている。

特に「フォトジェニック」を意識してチョイスすると『ノンオイルドレッシング オーシャンブルー』が挙げられる(写真)。目にも鮮やかな「青」を実現しているのは、スーパーフードで藻類の

一種である「スピルリナ」由来の天然色素。ノンオイルドレッシングというヘルシー志向に加えて、コラーゲンが配合されている。また、グレープフルーツの香りと酸味が調和し爽やかな味わいに。暑いこの時期はとくに、サラダはもちろん、麺のつけだれやデザートなど幅広く使えそうだ。

## 食に関わる若い人材を育成する『商業高校フードグランプリ』開催 全国から選出された「7校」出揃い今秋の本選に出場

伊藤忠食品



画像出典：伊藤忠食品(株)

伊藤忠食品（本社：大阪市中央区）では今秋、『商業高校フードグランプリ2018』を開催する。「食に関わる若い人材の育成」と「地域食文化の継承」の観点から商業高校（＝商業科目を有する高校）の商品開発における実践的教育を目的として実施されるもので、今回で6度目の開催となる。

このほど第一次審査により、地域6ブロック上位1校を「本選出場校」とし、さらに地域ブロック別1位の高校を除き、最高得点を取得した1校を加えた「合計7

校」が出揃った。本選出場校とそれぞれの開発商品名は以下のとおり。①<北海道・東北ブロック>北海道札幌東商業高等学校『やみつきにんにく味噌ダレ』②仙台市立仙台商業高等学校『仙臺みそギモーヴ』③<関東・甲信越ブロック>山梨県立ひばりが丘高等学校『すりだね』④<東海・北陸ブロック>三重県立水産高等学校『カツオのハム』⑤<関西ブロック>兵庫県立相生産業高等学校『ふりカキ』⑥<中国・四国ブロック>岡山県立岡山東商業高等学校『黄ニラ大使と高校生のたれ』⑦<九州・沖縄ブロック>学校法人大牟田学園大牟田高等学校『みっけ！高菜まぜこみご飯の素』。

本選は9月28日(金)・29日(土)に実施される。会場は「KITTE 丸の内」(東京都千代田区)。審査・表彰式については関係者のみの入場となるが、試食販売などは誰でも無料で入退場可。