

30周年のロングセラー商品を刷新販売 有機ピーナッツ100%でサステナブルな製品展開目指す アリサン



画像出典：アリサン(有)

創業30周年を迎えたアリサン（埼玉県日高市）では、その節目となる年を記念し同社が最初に輸入販売を始めた商品で、いまなおロングセラーを誇るという『有機ピーナッツバター』の新サイズ・新パッケージの発売を開始した。

同社が取り扱う『有機ピーナッツバター』の、製造元は米国の「ワンスアゲインナッツバター」で、米国内で最初にオーガニック・ピーナッツバターの製造を始めたという1976年創業の老舗企業。原料のピーナッツは、中南米の生産者から公正な価格で買い取られ、中米での社会的支援なども行なうサステナブルな企業

として有名だという。製品も油、塩、砂糖、乳化剤、安定剤など調味料・人工合成添加物は一切不使用とのこと。アリサン社の「自然にもカラダにもやさしく、持続的に安心して提供することが可能な食材を食卓にお届けする——」という理念に合致しているという。

地元の「地産地消」に広報誌でフォーカス 畑と食卓の近さをアピールする高槻市に注目 高槻市【地域情報・大阪】



画像出典：高槻市(大阪府)

大阪府高槻市では、地域の広報誌『広報たかつき たかつき DAYS・12月号』にて、「高槻の恵まれた食環境を紹介する『高槻ごはん、いただきます。』」を掲載。地元産の食材をふんだんに使った手軽でおいしい献立を紹介したり、同地域ならではの食スタイルの魅力などを伝えている。

同市は「都会でありながら市街地に多くの田畑が広がる高槻市」という利点を生かして、「地産地消の食生活を取り入れやすいまち」というイメージを前面に押し出している。そうしたなかで、自然の恵みとともにあるしあわせが味わえる食の日常を紹介するかたちで、この時期に手に入る食材を使った簡単な献立例などのほか、「知る人ぞ知るブランド食材」「伝統的な食の名品」「食育にも熱心な、高槻の多彩な食の姿」などが紹介されている。本誌は同市の公式サイトからPDFで閲覧することができる。

日本で一番人気のある「くるみパン」が決定 グランプリは石窯で焼き上げた『石窯くるみパン』が受賞 カリフォルニア くるみ協会



画像出典：カリフォルニア くるみ協会

日本で一番人気のある「くるみパン」を決定する人気投票コンテスト『2018 くるみパン・オブ・ザ・イヤー』のグランプリを含む4賞が決定。このコンテストの主催者であるカリフォルニア くるみ協会（本部：米カリフォルニア州フォルサム）が発表した。

グランプリに輝いたのは『石窯くるみパン』（写真／タカキベーカリー）、次ぐ金賞には『国産小麦のくるみパン』（敷島製パン [Pasco]）が選ばれた。また優秀賞として、伊三郎製ぱんの『くるみぱん』が受賞。さらに、ヘルシーでスマートなくるみパンに与えられる特別賞『かしこいくるみパン』賞

には、焼きたてのパンと手作り洋菓子の店 ベルグの『クルミパン』が受賞した。

このコンテストは、パンの製造・販売、一般の人の自薦他薦を問わず、おすすめのかくるみパンの写真155点が投稿され投票が行われたもの。投稿・投票期間終了後、審査員の愛パン家 渡邊政子氏立ち合いのもとで、獲得票数と審査により各賞が決定された。

無添加・ノンアルコールで家族で楽しめる甘酒 米麴100%『家族の甘酒』のギフトセット販売をスタート 西農園



画像出典：西農園（株）

米やさつまいもの生産を手がける西農園（鹿児島県日置市）では、米麴を100%使用した『家族の甘酒』シリーズをオリジナルギフト箱などを用いたギフトセット販売を開始した。

寒くなると恋しくなる「甘酒」。同社の『家族の甘酒』は麴だけで製造されている発酵食品で、素材にはとことんこだわり、爽やかで上品な甘さに仕上げている。特に同シリーズの『白麴仕立て』は、一般的な黄麴に白麴が加えられた。白麴には「クエン酸」がたっぷり含まれていて疲労感軽減が期待できるという。またフルーツジュースのような甘さと酸味が楽しめるというのが特徴。無添加、ノンアルコールということで、その名のとおりまさに家族みんなで楽しめる甘酒として広く支持されているとのこと。

「七つのこだわり」を貫いた定食屋がオープン 基本に忠実に——クラウドファンディングで応援も呼びかけ 定食屋『ななつぼし』【地域情報・東京】



画像出典：ななつぼし / (株) subLime

「外食のあるべき姿の原点に戻り『良いものを、手間をかけて、できたてで召し上がっていただく——』そんな誰もがホッとする定食屋をつくりたいと考えました」という定食屋『ななつぼし』（運営 / subLime）。同社はこうした理念を「当たり前なこと」としながらも、日本の高品質な食文化を守るためにも必要なこととして、その取り組みが広く認知され、また応援をしてもらうためにと、このほど『クラウドファンディング `makuake（マクアケ）、』に参加している。クラウドファンディングで集まった資金は、定食屋の肝となるお米の「精米機」や、味

噌汁の出汁を取るための「鰹節削り機」の購入に充てたいとしている。こだわりのポイントとして、「お米・出汁・味噌汁・厳選素材・炭火焼き・こだわり小鉢、そして凡事徹底」の七つを掲げている。同店は2019年1月10日に東京都中央区八重洲にオープンする予定。

みんなの「知りたい、作りたい」から生まれたレシピ本 野菜の人気ワードからベスト5が絞られた『野菜のBESTレシピ』 オレンジページ



画像出典：(株)オレンジページ

月間「400万人」が活用するという『オレンジページ net』の人気検索ワードで厳選された「野菜レシピ」を一冊にまとめた『野菜のBESTレシピ』が発刊された。春夏秋冬それぞれの時期で、検索ワードベスト5にランクインした人気野菜を使った鉄板メニューのレシピが掲載されている。

その一部を紹介すると、たとえば夏野菜の人気検索ワード——イメージではトマトやきゅうりなどが選ばれそうだが、意外にも「じゃがいも」とのこと。ビールに合うことや、夏休みの子供たちにも人気のメニューを探すユーザーが多いからなのだとか。また、冬は「大根、白菜」に続く3位に、季節を問わず値段が安定している「もやし」がランクイン。こうした、野菜の旬だけではわからなかった、季節ごとのみんなの〈知りたい、作りたい〉リアルな気分を反映し、サイトで検索するように使える新しいレシピ本として、本書が誕生した。