

『月刊ニューステーブル』2017年6月号

～若草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～

人気のケール『かがやケール』ブランドに姉妹品登場 ケールメニューをより手軽に楽しめるセットも拡充へ Oisix



写真出典：Oisix

有機野菜などの食材宅配を手がけるオイシックス（本社：東京都品川区）では、この初夏より新たな「ケール商品」を拡充した。ケールという野菜は冬期が旬とされているが、年中を通して栽培できるという利点も人気の秘密。

2015年8月から販売をスタートした同社のケールブランド『かがやケール』は、現在生産が追いつかないほどの人気を博しているとのことだが、ユーザーからの「もっと様々なケールメニューを楽しみたい」との声を受けて、このほど同商品ブランドの姉妹品『肉厚かがやケール』や『パワーケール』などの拡充にいたったという。

『肉厚かがやケール』は、通常のものより葉に厚みがあり味わいがジューシーで、『パワーケール』は、さらに濃厚になったケールが味わえるという。

より手軽にケールメニューを自宅で楽しむために、食材とレシピがまるごとセットになった『Kit Oisix サラダ』などでも、ケールメニューが拡充されるとのこと。

「品質・食味・安全・環境」

4つのテーマにこだわって栽培したバナナをリニューアル発売 スミフルジャパン



写真出典：スミフルジャパン

青果物輸入販売会社のスミフルジャパン（本社：東京都渋谷区）では、食べきりサイズのバナナ『おやつ の 王様バナナ』のリニューアル販売を開始した。同社は『甘熟王（かんじゅくおう）』などの人気ブランドも手がける。

同社では、フィリピン・ミンダナオ島にグループ管理農園を保有していて、「品質・食味・安全・環境」の4つのテーマにこだわり、低地にある広大な管理農園で栽培が行なわれ、『おやつ の 王様バナナ』もそこで育てられている。

「とくに健康な土壌で、健康なバナナを育てることで、消費者の健康的な食生活をサポートしていきたいと考えております」と同社は語る。また、減農薬にも精力的に取り組んでいるという。

バナナは栄養価も豊富で、少量で満腹感も得られ、皮をむくだけですぐに食べられるなどのメリットをもつ食品。カロリーは100g当り86kcal（七訂食品成分表より）と、手軽に適度なエネルギー摂取ができることも人気の秘密。柔らかい食感は老若男女問わずに食べられる。

アフリカの「伝統食」や文化を体験できるイベント 『アフリカフェスティバル』を都内で開催 アフリカヘリテイジコミティー



出典：アフリカヘリテイジコミティー

アフリカヘリテイジコミティー（本部：神奈川県横浜市）では、アフリカにまつわるテーマイベント『アフリカ日比谷フェスティバル（6月）』『アフリカヘリテイジフェスティバル in 東京（7月）』などを都内で開催する。

各イベントでは「アフリカ」に関する様々なこと、アフリカにルーツをもつ世界各国の食文化・伝統音楽・踊り・芸術・スポーツ・ライフスタイルなどが、様々な角度から紹介される。

例えば「アフリカ&世界の本場料理を食べつくそう!」というテーマのもと、アフリカのソウルフードといわれる「アフリカンミートパイ」をはじめ、「ヤサチキン」「クスクス」「ビーンズシチュー」「チキントマトシチュー」「アフリカドーナツ」などなど彼の地のご当地伝統食がいろいろと体験できる。

その他、様々な角度から異国情緒を満喫できるイベント。いずれも入場料は無料。

<アフリカ日比谷フェスティバル>

開催日：2017年6月24日（土）・25日（日）

会場：日比谷公園・噴水広場（東京都千代田区）

<アフリカヘリテイジフェスティバル in 東京（新宿）>

開催日：2017年7月15日（土）・16日（日）・17日（月・祝）

会場：新宿中央公園・水の広場（東京都新宿区）

「希少糖」や「アーモンドミルク」など 話題の食材使ったデザート2品を期間限定販売 銀座コージーコーナー



▲コーヒーゼリー（左）とティラミス
出典：銀座コージーコーナー

洋菓子などを販売する銀座コージーコーナー（本社：東京都新宿区）では、全国の生ケーキ取扱店舗で「カラダにうれしいデザート」2品を期間限定で発売している。

新デザートは「次世代の甘味料」として話題となっている「希少糖」を使用したコーヒーゼリーと、こちらも「スーパーフード」として今注目されている「アーモンドミルク」を使ったティラミスの2品。

コーヒーゼリーは「やさしい甘み」、ティラミスは「まるやかだけど後味さっぱり」と、いずれもこの時期にぴったりのスイーツに仕上がっているという。

同社では「日ごろから食生活に取り入れている方はもちろん、興味はあるけど食べたことがない、という方も、話題の食材をスイーツで気軽に楽しんでみませんか」と呼びかけている。期間限定販売期間は8月24日頃まで。

野菜中心のお弁当『ベジめし』が登場 ご飯と野菜を置き換えることで野菜摂取を強調 ローソン



トマトチキンのブロッコリー弁当
写真出典：ローソン

コンビニ大手チェーンのローソン（本社：東京都品川区）では、同社『ナチュラルローソン』店舗において、ご飯などの主食を野菜に置き換え、1日に必要な野菜量の「約3分の1」（117g）を含む、野菜をメインとした弁当シリーズ『ベジめし』の展開をはじめた。

厚生労働省の「健康日本21」では、1日の野菜の推奨摂取量として「350g」以上を掲げているが、同商品はその約3分の1が摂取できるというもの。

『ベジめし』のなかの一品『トマトチキンのブロッコリー弁当』（530円税込/左写真・上）では、ご飯の半分以上（同社比）が、「ブロッコリーとカリフラワー」に置き換えられており、「十六穀米のご飯」「トマトソースをたっぷりかけたチキン」「れんこんやかぼちゃ、にんじん」などの食べごたえのある野菜に、豆サラダひじき和えなどが盛り込まれている。

「大きめにカットした野菜の噛みごたえと、野菜の彩りを楽しめます」と同社。

事前の冷却不要のアイスクリームメーカー こだわりの手作りアイスクリームが手軽に ハイアールジャパンセールス



家庭用アイスクリームメーカー『IceDeli』
写真出典：ハイアールジャパンセールス

いつの時代も、老若男女から愛される「アイスクリーム」。この頃は、食生活における健康志向の広がりから、豆乳などを使用した低カロリーのものや、粉末青汁が入ったもの、素材にこだわったものなどより健康的な内容を求める傾向も強い。

そんななか、ハイアールジャパンセールス（本社：大阪市淀川区）では、家庭用アイスクリームメーカー『IceDeli（アイスデリ）』2機種を発売した。家庭内でも自分好みのヘルシーアイスクリームを作りたいというニーズに応えたかたち。

これまでの家庭用アイスクリームメーカーのほとんどは、前もって「冷却ポット」を冷凍庫で8時間以上冷やす必要があるなど、時間と冷凍庫のスペース確保が課題だったという。

今回発売された『IceDeli』は、そうした課題を解決する商品として、事前冷却の手間や時間をかけず、材料を投入するだけで好みのアイスを作ることができるという「アイスクリームファン」には嬉しい一品となっている。2016年のテストマーケティングを終えて、今回の発売となった。

詳しい価格や仕様については同社オフィシャルストア『UPGRADE』などでチェックを。