

『月刊ニューステ이블』2018年10月号

～栗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～

新潟が培った「発酵食文化」から生まれた贅沢なご飯のお供 3種類の枯節を使った「しょうゆ糍」が自慢 フタバ



画像出典：(株)フタバ

だしパックの製造販売を手がけるフタバ（本社：新潟県三条市）では、3種類の枯節のだしを効かせた自社製の「しょうゆ糍」に、昆布の削り、そしてたっぷりのかつお節が加えられたご飯の供『だし屋の食べるしょうゆ糍』の販売を開始した。

米や大豆が豊富に育ち、冬の適度な降雪と寒さによって、味噌、醤油、納豆、清酒といった伝統的な発酵食の文化が発展してきた新潟県。そんな「発酵食文化」の根づいたご当地で、だしの製造を長年続けてきた同社は「だし屋だからこそできる贅沢なご飯の供を販売開始いたしました」と意気込む。

同社のしょうゆ糍は、国産米こうじと国産本醸造醤油に、本枯鰹節・^{かれそうだぶし}枯宗田節・^{かれさぼふし}枯鯖節3種類の枯節が加えられて、じっくりと発酵させたという自慢の自社製品。

「青汁と米糍」そして完熟バナナのリラメニュー こだわりのジュースバー『果汁工房 果琳』で販売を開始 ファンケル×マルコメ×青木商店



画像出典：(株)青木商店

ファンケルの『青汁』、マルコメの『糍甘酒』、そして甘みの濃い「エクアドル産バナナ」をミックスした『グリーンバナナ濃厚甘酒』の販売がスタート。ジュースバー『果汁工房 果琳』（青木商店）ほか全186店舗で発売されている。

ファンケルの『青汁』（ケール生葉使用量120g）が使用されていることで、1杯で1日分の緑黄色野菜量（120g）を摂取することができる。「野菜不足の方におすすめ」としている。さらに、米糍と発酵技術から生まれたマルコメの『プラス糍 濃厚糍甘酒』（砂糖不使用、アルコール0%）が使われていることで、「手軽な栄養補給としてお役立ていただけます」ともしている。

『果汁工房 果琳』は「本当においしいフルーツを手軽に楽しんでもらいたい」という想いから生まれたジュースバーで、90年以上の歴史を持つ老舗フルーツ専門店『フルーツショップ青木』のマイスターが厳選した「熟度管理されたフルーツ」のみが使用され、作りたてを提供するこだわりが人気を集めているという。

室町時代から伝わる伝統調味料『煎り酒』 減塩効果も期待される優しい万能調味料に注目 オレンジページ



画像出典：(株) オレンジページ

伝統調味料である「煎り酒」が、いま各メディアでじわじわと脚光を浴びているのだという。「塩分は控えめで、素材の味が引き立つと、改めて価値が見直されています——」と、料理専門誌『オレンジページ Cooking』（発行／株式会社 オレンジページ）の最新号では、食のトレンドを予感させるこの「煎り酒」の魅力が紹介されている。

室町時代に考案されたといわれる「煎り酒」は、江戸時代に「しょうゆ」が庶民に普及するまで、調味のかなめとして親しまれていたのだといい、主な材料は「酒、梅干し、昆布、削り節」など身近な材料で手軽に作れるのも魅力のひとつ。

香り豊かな日本酒に「削り節&昆布」のうまみが溶け込み、さらに梅干しのさわやかな酸味と塩味がプラスされた風味が特徴で、煮詰めるうちに、うまみと酸味が合わさった複雑で深い味わいにまとまるという。減塩効果も期待できるといい、現代人にぴったりの伝統調味料だ。

兵庫県ならではのご当地食材が勢ぞろい チャンピオンの「たまごかけごはん」メニューが今年も登場 【地域情報：兵庫】 六甲山観光



画像出典：六甲山観光(株)

阪神電鉄グループの六甲山観光（本社：神戸市灘区）が運営する六甲ガーデンテラスでは現在、『六甲ガーデンテラスマルシェ』を開催している。古来「淡路・摂津・丹波・但馬・播磨」の五つの国から成り立っていた兵庫県の各地域からご当地ならではの新鮮食材や特産品が取り揃えられ、即売会などが催されている。

グルメブースでは、昨年開催時に「12日間で2000杯以上の注文があった」という人気メニュー『オクノのたまごかけごはん』が今回も登場。このメニューは「TKG（たまごかけごはん）」のチャンピオンシップで、見事日本一に輝いた「加古川のオクノのたまご」が使われて

いるのだという。その他にも『六甲味噌を使った温かい豚汁』や、『三田牛のミニローストビーフ丼』など、兵庫県産の食材や調味料を使った名物グルメが並ぶ。本開催は11月25日（日）までの土・日・祝日に実施されている。（六甲ガーデンテラス：神戸市灘区）

そば粉で作るフランス郷土料理「ガレット」にフォーカス グルテンフリーで栄養満点なアレンジレシピが満載

『副菜いらずの満足ガレット』（川上文代・著／誠文堂新光社）



画像出典：(株) 誠文堂新光社

小麦粉アレルギーの人でも食べられる「ガレット」にフォーカスした書籍『副菜いらずの満足ガレット』が刊行された。「ガレット」とは、主にフランス・ブルターニュ地方発祥の郷土料理が有名で、生地が「そば粉」で作られているのが特徴。「クレープ」のルーツでもあるという。

健康食材として知られる「そば粉」が使われている点が注目されている「ガレット」の、豊富なアレンジメニューが満載の本書。まずは基本の「生地の焼き方」から、卵、火腿、チーズを使った「コンプレット」の作り方が丁寧に解説されている。

その他、具材のバリエーションや生地の使い方を変えたアレンジメニューなど全50点のレシピが揃う。

本場ブルターニュで修行をした著者・川上文代氏の体験談をはじめ、現地でどのように食べられているかなどのコラムも充実しており、さらに、ガレットに飽きてしまった人でも、そば粉を活用できるレシピも掲載されている。「小麦粉アレルギーの人や、グルテンフリーの食生活を意識している人にも便利な一冊となっています」（発行元・誠文堂新光社より）

「野菜を時短で簡単に」を実現した『やさいとなかよし』シリーズ 全国の「アカチャンホンポ」とネット通販で先行販売

赤ちゃん本舗



画像出典：(株) 赤ちゃん本舗／キューピー(株)

キューピー（本社：東京都渋谷区）の新商品『やさいとなかよし』シリーズが全国の『アカチャンホンポ』（本社：大阪市中央区）と、ネット通販『オムニ7』での先行販売が開始された。『やさいとなかよし』シリーズは、「忙しい中でも手作り感があり、パパッと簡単にすぐ出来るものがあれば——」という家庭の時短ニーズに応えたという新商品。子どもの食事作りで配慮されるべき「野菜を取り入れること」について、負担をかけずに実現し、かつ、野菜が苦手な子どもも食べやすいのだという。

同シリーズの特長としてあげられているのが「一皿で1食分の野菜が摂取でき、子どもが好きなパスタやうどんの麺メニューなどにかけて食べられる」ということや、「麺との絡みやすさを考え、野菜を小さく刻んだもの、ソースに溶け込ませたものを用意した」点など。着色料、保存料、香料は不使用とのこと。