

食のこだわり逸品ニュース

当ニュースは、弊社で展開しております秋葉原・ちゃばら「北海道のこだわり逸品コーナー」の販売状況や全国のこだわった新商品の情報、及びバイヤーの情報などをピックアップして、皆様に発信致します。商品開発や販路開拓にお役立て下さい。

6月の売れ筋NO.1

雨が多く、蒸し暑い梅雨に入る月を迎えました。そんな中でちゃばら売上NO.1の人気商品をご紹介します。



「ピリットととろろ」は、北海道十勝で栽培された山わさびと長芋を摩り下ろし、乾燥粉末の山わさびも加え、だし醤油風味の味付けをした商品です。これから夏本番となり、食欲も落ちる時期です。そんな時に、ご飯やおそばにかけて、食べるとピリットと辛くて、食欲増進につながります。また、長芋を摩る手間が省け、個分け包装なので使う分だけ解凍し、そのまま食べられるのが便利なのが人気の理由です。

製造：まりも製菓(株)(北海道帯広市) <http://marimo-gr.co.jp/>
 価格：600円(税別)

香遊生活さん(北見)が6月8日(金)と9日(土)の2日間試食販売



東京・秋葉原のちゃばらにて6月8日(金)、9日(土)の2日間「オホーツクカモミールティー」の試飲販売を行いました。(有)香遊生活さんは、北海道北見市にあるメーカーで、自社で無農薬有機栽培したハーブを使い、カモミールティーやキャンディー等を製造しています。当日は、立ち止るお客様に熱心に商品説明を行い、カモミールティーも好評でした。

製造：(有)香遊生活(北海道北見市) <http://www.koyu-seikatu.co.jp/>
 価格：3パック925円(税別)

行者にんにく餃子が“ガーデンマルシェ八王子”に採用決定しました！



弊社で取り扱いしている行者にんにく餃子が、ガーデンズマルシェ八王子本店で採用されました。ガーデンズマルシェは、産地直送野菜と地域のこだわり商品を扱うお店です。
<http://www.gardens-marche.com/info/>

バイヤーの評価

「行者にんにく」は、関東地域では、馴染みが少ないため、それで作った餃子は、大変珍しいと興味を持ちました。試食して感じたことは、行者にんにくは、意外と臭くなく、食べやすかったです。また、モチモチしている皮の食感、美味しさを引き立てています。他のスタッフも同じ意見でした。

製造：(有)まさご(北海道浦河町) <http://urakawa-gyoza.com/>
 価格：各種600円(税別)

■弊社からのお知らせ

・弊社代表が北海道雄武町の商品をフードプロデュース～

この度、弊社代表が雄武町商工会議所様の依頼で地元食品メーカー様のフードプロデュースを行うことになりました。今後、新商品のアドバイス、展示会出展支援、バイヤーへの販路開拓等ブランドアップにつながる活動を行ってまいります。HP上でも随時、お知らせ致します。詳しくはこちらから<http://bic-foodproduce.jp/info/topics20170630/>

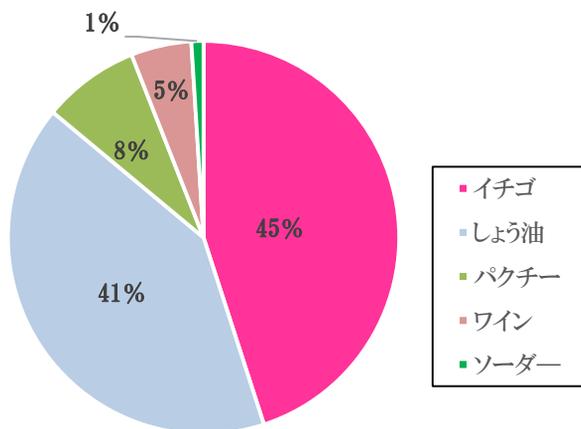


・札幌商工会議所主催・我が社の商品売り込み市に参加します～

2017年8月29日(火)に札幌商工会議所主催の「我が社の商品売込み市」に道外バイヤーとして参加します。商談した商品は、「北海道のこだわり逸品コーナー」での取り扱いや、首都圏での販路開拓につなげていきます。

■消費者トレンドピックアップ

～こんな味があったら試してみたい
マーガリンフレーバーは？～



左の図は、子どもを持つ主婦100人に食べてみたいマーガリンのフレーバーを調査した結果となります。1位は「イチゴ」のフレーバーです。子ども好きそう・デザート感覚・ひと手間省けるなどの理由でした。2位は「醤油」です。和の食材に合いそう・隠し味に・バター醤油は美味しそうなどの理由でした。それ以外には、「パクチー」、「ワイン」などでした。パンだけでなく、様々な料理に使える個性的なフレーバーのアイデアが挙がり、面白い結果となりました。(2017年6月28日日本食糧新聞より)



■全国こだわり逸品トピックスニュース

当ニュースは、全国のこだわった逸品を。多くの情報誌の中から弊社の視点で取り上げました。商品開発や販路開拓等の活動に参考にして下さい。尚、詳しい内容を知りたい方は下記までお問い合わせください。詳しい内容をお伝え致します。

・カズノコのドレッシング、野沢商店(新製品)《北海道》

野沢商店(北海道岩内町)は、カズノコを使用したノンオイルドレッシング「黄金ダイヤ煌(きらめき)」を発売。カズノコを通年、気軽に食べてほしいと商品化。カズノコのプチプチした食感も楽しめる。(2017年7月5日 日経MJ)

・健康志向の小麦食品 愛知のメーカー 高機能パン、うどん開発《愛知県》

愛知県の食品メーカー二社(フジパン、秋田製麺所)が、血糖値対策や高いエネルギー転換効率などの機能を持つパンやうどんを開発し、商品化の段階に入った。小麦食品は炭水化物や糖質が多いイメージで敬遠されがちだが、健康志向が高まる消費者にもアピールして販売拡大を目指す。(2017年6月21日 中日新聞)

・ジャコのオイル漬け、缶詰に、水永水産《宮崎県》

水永水産(宮崎県門川町)は、宮崎・日向灘で水揚げされたチリメンジャコ(シラス干し)を国産綿実油に漬け込んだ。従来の真空パックを缶詰に変更し、賞味期限を3カ月から3年にのばした。(2017年6月28日 日経MJ)

・鮎ふりかけ 給食に 岐阜の中学 東濃実高生ら開発《岐阜県》

東濃実業高校(岐阜県御嵩町)の生徒がアユの加工食品を手掛ける企業 鶴舞屋(うまいや)と共同開発した「鮎(あゆ)ふりかけ あゆっころ」が岐阜市内の中学校七校の給食で振る舞われ、生徒らが地元の恵みを味わった。(2017年6月28日 中日新聞)

お問合せ

ベーシックインフォメーションセンター株式会社

東京都千代田区東神田2-6-2 タカラビル5F TEL:03-3864-6351 FAX:03-3865-2007

ピックフードプロデュース

検索