

北海道食のこだわり逸品ニュース

当ニュースは、弊社展開の秋葉原・ちゃばら「北海道食のこだわり逸品コーナー」の販売状況や弊社マーケティング活動の情報誌です。



発行

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



秋葉原・ちゃばら「北海道のこだわり逸品コーナー」情報

<http://bic-foodproduce.jp/info/0406-chabara/>

11月の売れ筋NO.1

朝夕の寒暖差が広がり、徐々に冷え込んでくる季節
健康面で評価の高いエゴマきな粉が好調な売上！



製造：中村食品産業株式会社（札幌市）

価格：370円（税別）

<http://e-shokuhin.jp/>

朝夕の寒暖差が広がり、夜の冷え込みが厳しくなり、体調管理が気になりとなる今年の11月、秋葉原ちゃばら弊社コーナーで好調な売上を博したのは、希少な国産エゴマ粉末と、北海道産きな粉をブレンドした『感動の純日本産 エゴマきな粉』です。エゴマには、必須脂肪酸「 α -リノレン酸」が含まれております。また、きな粉には「タンパク質」や「食物繊維」が豊富に含まれており、「カルシウム」や「マグネシウム」「鉄」などの様々なミネラルも含まれています。牛乳やヨーグルトに入れて、1日小さじ1杯程度で良く気軽に続ける事が出来るので、特に健康を気にしている方々に高評価でした。

これから年末・年始にかけて、お餅とのトッピングでの訴求を提案、販売につなげていきます。

トピックス

秋葉原・ちゃばら 北海道こだわり逸品コーナー 新商品のご紹介

(株)タイチタニフジ ねこあし昆布

北海道根室市歯舞地区沿岸で採取された「ねこあし昆布」を原料として独自の製法で製造し、かつお節エキスを合わせました。

主原料のねこあし昆布は、粘りが強く希少性も高い貴重な昆布です。これからの季節、鍋やうどん、おそばにと、あったか商品の味付けには、欠かせない逸品です。是非ご賞味下さい。



※調理イメージ

参考価格800円（税抜）

製造：株式会社タイチタニフジ

<https://kk-taichi.jimdo.com/>

山加製粉(株) 韃靼そば茶ティーバック

普通のそばに比べて、ルチン含有率の高い北海道産の韃靼そば新品種「満天きらり」を100%使用した韃靼そば茶です。満天きらりはルチンの含有量はそのまま、韃靼そば特有の苦みを抑え、口あたりが良く、穏やかな飲み心地と豊かな風味が特徴です。カフェインフリーの為、就眠を妨げる事もなく妊娠中の方も安心してお飲み頂けます。



参考価格：500円（税抜）

製造：山加製粉株式会社

<https://www.yamaka-seifun.co.jp/>

首都圏の販路開拓サポート活動

北見市販路開拓支援商品を2店舗にご紹介

株式会社サザビーリーグ(AKOMEYA TOKYO)

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6 <http://www.akomeya.jp/>



お米をテーマとした、食品・雑貨を取り扱うライフスタイルショップAKOMEYA TOKYOは地域のこだわった食材を取り扱っているお店です。現在の店舗数は9店舗、関東圏だけでなく京都にも店舗を構えている。今回は北見市の販路開拓支援商品3商品を紹介。中でも評価が高かったのは、「オホーツクベーク」でスポット採用可能との評価。「旭りんごシールド」は味、香りは高い評価だったが、設定価格面で改善の余地ありとの回答でした。「ソイソース」については農業法人としての取り組みと当社が取り組んでいる大豆商品に関心を持たれました。

株式会社 BLOOM(ボクらの食卓)

〒191-0041 東京都日野市南平7-2-17(ボクらの食卓店舗)

<http://genkiya.ocnk.net/>



体にやさしい食材と、その素材を使った料理を提供している(株)BLOOMに北見市の販路開拓支援商品5品を紹介。評価の高かった商品は、AKOMEYAと同様のオホーツクベークと、北海道在来種ピンクにんにく使用の熟成黒にんにく、味覚園味付放牧豚でした。

オホーツクベークは原材料に拘って作られた点が高く評価され、黒にんにくは他県の黒にんにくと比較して、味がとてもよく、価格も値ごろ感が良いとの高評価でした。黒にんにくのパッケージに関しては、改良の余地を指摘されました。



第2回「うまい逸品」北海道雄武町フェア開催中



昨年度大変好評だった北海道雄武町フェアを今年も秋葉原ちゃばら弊社コーナーにて、開催中です。オリーブオイルドレッシング、昆布酢、昆布うどん、韃靼そば、韃靼そば茶等々、北海道雄武町の食材を使用して作られた逸品の数々が、パッケージや味に改良を加えての登場です。

期間は12月～2月にかけて実施致します。試食販売も随時実施予定です。是非お立ち寄りください。

南極料理人 西村 淳の 北海道食のワンダーランド

北海道の隠れている食材、貴重な食材、或いは規格外や捨てられている食材を、如何に美味しく創りあげるか、レシピ創りから新商品開発のヒントを提供。



海上保安官として南極地域観測隊に参加した経験を踏まえ「南極料理人」として著述や講演会、料理の講習会、メディアに出演。2009年に「オーロラキッチン」を設立。北海道企業の食品開発を手掛ける。

～「テレビが始まる」～

相も変わらずのんびりながらも考えない自堕落な日々を送っていたある日のことである。一本のメールが届いた。「お元気でしょうか？ et c つきましては映像化に当たってうんぬん」ほけ頭で見ていたせい、最初はながれが把握できなかった・・・が・・・である。どうやらテレビの連続ドラマで放映したいという流れらしい。

映画では過去ドーム越冬時をテーマに、一度映画化されているのだが、テレビとなるとどう料理するのだろうか？ また映画では自分の役を生粋バリバリの2枚目「塚雅人氏」が演じた。これほど実物と演じる俳優が違うと、かえって既視感が増し楽しい南極の童話として見る事ができた。しかし今回はハマケンこと浜野謙太氏が自分を演じると言う。

ハマケン？ おじさんにはなじみの薄い名前である。娘にそのことを電話すると「浜野謙太？ あーハマケンね」若い女性には有名な俳優さんのようだ。おじさんに説明しておこう。朝の連続ドラマ「まんぷく」で、白馬に乗って現れる歯医者さんと言ったらおわかり頂けるだろうか。または「西郷どん」で伊藤博文を演じた俳優の方がわかりやすいのかな。いずれにしてもかなり有名なところでは間違いなさそうだろう。それが自分を演じるとのことでは緊張感が増してきた。「よろしくおねがいします」系の返事しかできなかったのが情けない。

後日上京した際、制作会社で本人にお目にかかった。会った瞬間さとした。南極時代の自分にそっくりではないか・・・容顔が似ているのではない。かもしかすふんいきがそっくりなのである。毎日何かおきても笑い飛ばして次の日を迎える・めんどくさいことがおきたら次の日に持ち越す・わからないことがあったらとにかく聞く等と言った、要はまずいことが起きたらその場では解決しようなどとは決して思わず、とにかく次の機会を待つと言ったらいいのだろうか？ まあおのれが持つだらしないうるかアホと言うかその辺のふんいきを立っているだけで表現していた。えらいことになってきた。「これは映画でさらりとした表現で流れていたところが、ぐーっと深いところまでつっこまなければならないんじゃないか？」3ヶ月＝12回続くテレビドラマの深さに正直びびってしまった。そして12月の吉日、出演者に会うために再度上京することになった。



・タイトル 「面白南極料理人」
・放送局 テレビ大阪 初回1月12日(土) 24時56分～25時26分
BSテレビ東京 初回1月12日(土) 24時～24時30分

・キャスト 浜野謙太(西村隊員役)
マキタスポーツ(医者)
田中要次(隊長)ほか

FOOD PRODUCE 伊藤敏郎の 食のトレンドピックアップ

～西村淳さんの「面白南極料理人」 がTV放映決定！～



1983年にマーケティング会社ベーシックインフォメーションセンター(株)を設立。2007年に食品分野や農業分野のコンサルティング、商品開発、販路開拓等も手掛け、それらに関わった案件は250件以上を数える。

2009年に映画化されてから約10年が経った今、TV化されたことをとても嬉しく思う。映画化は、主演は「塚雅人(淳さん役)」。そして、第50回日本映画監督協会新人賞最終候補作品。2009年度新藤兼人賞金賞。第29回藤本賞新人賞と、多くの評価を得た作品で、とても面白く印象深い。昭和基地から離れること1000km、標高3800m、平均気温マイナス57度、最低記録気温マイナス79.7度の世界で最も過酷な観測地帯「ドーム基地」。生物はおろかウイルスさえも生存していない、地の果て・白い砂漠と言える地で、隊員(オッサン)達が、どんな生活を送って来たのか、その人間模様と淳さんのアイデア料理の驚きを、新たな視点で「面白南極料理人」が見られるのは嬉しい。今から楽しみである。

◆商品開発やレシピ創り、販路開拓や販促活動、講演依頼については、こちらまで◆

(問合せ先) BiC FOOD PRODUCE担当まで bfp-info@bic-net.com TEL:03-3864-6351