

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/>

2月の売れ筋NO.1

冷え込みの厳しい今年の2月は心も体も温まる
 まさご 行者にんにく餃子が高評価！！



3月に入りようやく寒さも和らぎ春めいてきましたが、今年の2月は全国的にも平年より気温が低く、関東では2度の雪に見まわれました。そんな2月に秋葉原・ちゃばら店内北海道こだわりの逸品コーナーで最も売上好調だった商品は、有限会社まさご『行者にんにく餃子』でした。日高山脈で採れる山菜「行者にんにく」や北海道産の鮭醤油、日高昆布の粉末を使用した無添加の餡を北海道産の小麦を使った肉厚の皮で包んだこの商品は、焼きはもちろん蒸しても、水餃子にしても、鍋に入れてもちもちの触感で味わえる逸品です。

製造：有限会社まさご(北海道浦河町)
<http://urakawa-gyoza.com/>

トピックス

秋葉原・ちゃばら 北海道ご当地レトルトカレーフェア実施中

3月1日～3月31日まで、秋葉原ちゃばら弊社コーナーにて『北海道ご当地レトルトカレーフェア』を開催しています。参加商品10種類を展開中です。

北海道を代表する食文化になったスープカレー。北海道のヘルシーな鹿肉ふんだんに使用したカレー。十勝清水町産の北海道地鶏を使用したキーマカレー。北海道ご当地ヒーローのカレー等々北海道ならではのレトルトカレーが秋葉原ちゃばらに集結中。

詳しい商品のご紹介はこちらの弊社HPをご覧ください。
<http://bic-foodproduce.jp/info/180302/>

秋葉原ちゃばら催事コーナーにて、アンケート試食販売イベントを開催いたします。3月17日(土)・3月18日(日)は実施済み、次回は3月24日(土)・3月25日(日)に実施致します。



～弊社Facebook・インスタグラムで商品カレーフェアの案内～
 試食販売の告知・商品紹介・レトルトカレー簡単アレンジレシピの紹介。アカウント名『bfpinfo』か『BIC FOOD PRODUCE』で検索して頂ければご覧いただけます。
 QRコードからもご覧いただけます。➡



◆北海道のこだわり逸品コーナー 第11クール(2018年4月～5月) 募集中◆

秋葉原・ちゃばら店内にて「北のこだわり逸品 北海道コーナー」でのテスト販売 参加企業を募集しております。

詳しくはこちらから http://bic-foodproduce.jp/chabara_test/

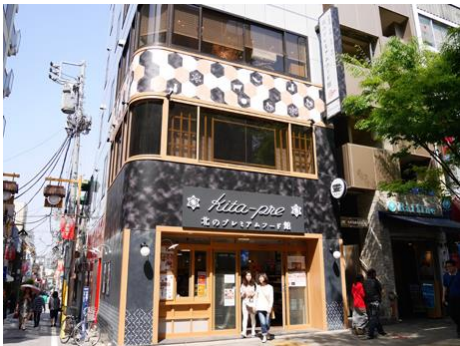
TEL:03-3864-6351

首都圏の販路開拓サポート活動

販路開拓第三弾 新規取引先2社をご紹介

～厳選された海の幸・山の幸～

北のプレミアムフード館(株式会社エス・シー・シー)



北のプレミアムフード館は、都内で人気のある神楽坂にあります。北海道以外にも青森・岩手・秋田の商品を扱っている店舗で、お取り寄せで人気の商品や生産数の少ない希少価値の高い厳選された海の幸・山の幸を品揃えています。

北海道には仕入先のルートが少ないため、弊社が新しい商品を都度紹介。今回は北見市のこだわり商品を数商品紹介しました。

その中でも興味があったのは、オニオンラスク。玉ねぎの風味と甘さのバランスが取れていてとても美味しく、包装紙デザインもいと評価。ただし、ラスクの量が多いため食べ切りサイズを要望。再度提案して欲しいとの事で、引き続きアプローチを行います。



(HP) <https://www.kita-pre.jp/>

～会員数170万人のオンラインショップ～

テルウェルeすと(テルウェル東日本株式会社)



テルウェル東日本が展開するオンラインショップ「テルウェルeすと」は、ネット通販以外にもNTT東日本が運営するフレッツ光の加入者のポイント消化として、商品を交換できる仕組みとなっています。会員数は170万人。日本各地の名産品を取り揃えており、商品アイテム数は1,100アイテム。地元では有名だが一般にはあまり知られていない希少な商品を常に集めています。

弊社との関係は、北海道の珍しい商品を常に情報提供。また、弊社経由の売買契約も進めています。

現在、提案している商品は、雄武町の昆布酢ドレッシングや北見市のツムラーメンセット、味覚園のジギスカンセット、手ごねハンバーグとなり、現在、「テルウェルeすと」に掲載を検討中。



～全国のレトルトカレーを募集中～
ご興味のある方は、ご紹介しますので是非ご連絡下さい。

(HP) <https://twec.jp/>



3月6日(火)～9日(金)にFOODEX JAPAN 2018(幕張メッセ)が開催。

世界83カ国・地域から過去最多の出展で4日間の入場者数は、72,428名。

今回、弊社では、北海道フード工房が開発中の焼きイモスティックのプロモーション活動で出展し、来場したバイヤーには、焼きイモスティックの試食と商品評価アンケートを実施。多くのバイヤーからは、北海道でサツマイモが獲れることを初めて知ったと大変興味を持って頂き、商品化に向けて期待しているとの事でした。アンケート調査結果をフィードバックして、今後、メーカーには、商品化に向けて、提案をしていきます。



FOOD PRODUCE 伊藤敏郎の
食のトレンドピックアップ

トレンド食材の市場性、斬新な販路形態、ユニークな販促活動、消費者の購買深層心理など、食品が売れる為のマーケティング情報を発信。



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。

～ 『LS北見』が北見ブランドとなるか?～

2月号で、北見で面談した商品について触れたが、今回も引き続き、北見で感じた事を伝えたいと思う。それは、平昌オリンピックの「女子カーリング戦」である。『LS北見』のメンバーが休憩時間(もぐもぐタイム)に、北見の老舗菓子店「清月(せいげつ)」のチーズケーキ『赤いサイロ』を食べる映像が流された。その映像が流れた後に注文が殺到。そして、『LS北見』は、日本初の銅メダルを取り、全国に感動を与えてくれた。

『LS北見』は、これからの北見ブランドになると言える。但し、このブランドを維持するには、カーリングを勝ち続けるか、常に話題を提供するか、努力と継続が求められる。その為には、自治体、企業、住民が一緒になって応援する事であり、そこに地域ブランドが育まれ、地域特産品のブランドアップも可能になる。その様になるべき、私も応援したい。

道内の自治体の多くは、この町には何にも無いと言う自治体が多いが、そんな事は無い。是非、地域の資源を見直して欲しい。地域資源とは「特産品」や「観光資源」だけでなく、「地域の名称」「地域の歴史」「スポーツ」「働き方」「暮らし方」「著名人」など、ブランドに変換出来るキーワードが沢山あるはず。新たな視点で、地域ブランドを捉え、そのブランドの関係性に合った商品開発に取り組んで欲しい。

地域と食品との関係性でブランドアップを果たした石川県羽咋市は、米をブランディングする為、田んぼのある神子原(みこはら)という地名から「神の子キリスト」という連想をつなげ、ローマ法王へ米の献上。「ローマ法王献上米」として買い手が殺到した。やや強引かもしれないが、これも地域名「神」つながりの関係性を見出した例と言える。

最後に、女性3人のロックグループ「SHISHAMO(ししゃも)」が人気を博しているが、このグループは、北海道出身ではない。「柳葉魚(ししゃも)」の漢字が可愛いからと命名したらしい。鶴川のししゃもとマッチングが図れれば、むかわ町の何かが変わる。視点を変えればチャンスは無限にある。

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上げるか、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。

～ 口の中が北海道 ～

小学校低学年の頃、学校から帰ってくる時と家の中に「幸せの香り」が漂っていた。のっけからロマンティックな比喩で恐縮だが、北海道の片隅の小さな街で、すべてのことを吸収するばかりの小さな身では、表現力もまだまだで「幸せの香り」も、身体の奥のところでそう感じた。

粉と砂糖を練り合わせ、それを蒸した香りだったのだが、何とも言えず温かく・甘く・ホンワカとした心に直接訴えてくる香りは、感動ともいえるまだ体験したことのないものと呼び覚ましてくれた。「何これ？」婆ちゃんに聞いてみた。忙しいさなかにそんなことを聞かれたのだから、ジロリとこちらををらんで一言「…べこ餅…」孫に対する愛情に満ちあふれた言葉から3800kmぐらい離れた愛想無しの言葉が返ってきた。

まずは蒸し上がりの出来たてをパクリ。米粉にそれぞれ白砂糖と黒砂糖を混ぜてこね上げ、ランダムに混ぜたその姿は、まるで北海道では、ざらに乳牛種ホルスタインにそっくり。蒸し上げられて、ホカホカ湯気を出しているその姿はまるで冬の寒い昼間に、鼻から盛大に吹き上げられる真っ白い息のようで、「べこ餅って良い名前だなー」なんて心の奥でつぶやきながら、咀嚼作業を開始した。

うまかった。普通にうまかった・・・がそれだけだった。確かにフワフワで、甘々で、想像した通りの味だったが、なんの感動もわいてこなかった。おかわりを要求してこない孫に対して、婆ちゃんが一言「もういらぬのか? まあ蒸し立てだからな」そう言いながら、四角に切った葉っぱを出来たてのべこ餅に貼り付けていた。

そして一日たって、学校から帰るとストーブの上に昨日のべこ餅が並べられていた。「べこ餅うまいぞ・葉っぱ、はがして食べよ」昨日はあまりうまくなかったので、期待もせず手に取った。正体不明の葉は笹の葉を切ったものだった。笹の葉をはがして口に投入。別物だった。冷えて固まったべこ餅の表面は、あぶられて薄い甘皮が出現し、やや焦げた笹の葉が絶妙な香ばささとさわやかさを全体に投げかけ、熟成された甘みが絶妙になじんで本当においしかった。

この北海道らしい素朴なお菓子を作ってくれる方いませんか?え?