

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/>

1月の売れ筋NO.1

1月は、北海道産大豆使用のヘルシーなおつまみが高評価！



商品名:とうふくんスティック
 参考価格:150円(税抜)
 製造:有限会社中田食品
<http://nakatafd.jp/>



商品名:とうふくんジャーキー
 参考価格:600円(税抜)

正月、成人式と飲酒の機会の多い1月に、秋葉原ちゃばら店弊社コーナーで最も売上好調だったのが、中田食品の『とうふくんスティック』と『とうふくんジャーキー』の2商品でした。パッケージも可愛いと好評です。

とうふくんスティックは、食べ易くヘルシーなので、小腹が空いた時にスナック感覚で食べられます。とうふくんジャー



キーは、お酒のお供としては、もちろん、サラダのトッピングやチャーハン、野菜炒め、焼きそばの具材等々、幅の広い料理にご利用いただけます。

トピックス

2月2日(土)・3日(日)と2日間 『雄武町試食イベント開催』



2月2日(土)・2月3日(日)の2日間、秋葉原ちゃばら店のイベントコーナーにて、雄武町のイベントを実施。また、2月3日(日)は、13:00~16:00まで、レストハウスひまわりのオーナーシェフによる『雄武の恵みドレッシング』を使ったレシピ試食会を開催。

雄武町商品販売会では、2日間で500名を越えるお客様が来場。2月3日(日)の『雄武の恵みドレッシング』の試食会は、ちゃばら店内の『こまき食堂』を借りて開催。限定50食を準備しましたが、予定時間より、1時間前に完食となり、多くのお客様に喜んで頂きました。

【提供レシピ】

- ①雄武産鮭のホイル焼き
- ②ライスサラダ
- ③しらすとガーリックの焼きキャベツ



首都圏の販路開拓サポート活動

今月のこだわり逸品を2社に紹介

北海道フードフロンティア株式会社

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町2-3-13

<https://www.foodist.co.jp/index.html>



北海道フードフロンティア株式会社は、関東に14店を舗構え、北海道産の商品全般を扱う店舗です。

今回は雄武町と北見の商品を紹介。雄武町の商品の中でも好評だったのが、株式会社神門の「韃靼そば」「韃靼そば茶」の2品と北見の「大豆まるごとフレッシュソース」でした。

韃靼そば(満天きり)は、ルチンが普通そばの100倍含まれて、健康そばとしてPR出来ること。大豆まるごとフレッシュソースも、コレステロールゼロで、カロリーが低いことが、好評な理由でした。こらからの商品開発のキーワードは、「健康」を意識した商品づくりですね。



株式会社サニーフーズ

〒221-0865 神奈川県横浜市神奈川区片倉2-37-8 SKビル

<http://www.sokensha.co.jp/>



ギフト専門の御業社である株式会社サニーフーズは自社のギフト以外にも百貨店のギフト企画、企業の販促プロモーションギフト企画などを行っている企業です。

今回好評だったのは「雄武の恵みドレッシングギフトセット」でした。その理由は、味についてはもちろんですが、前回の透明なボトルと比べ、今回は、遮光ボトルにしたことで高級感が増したと高評価。ギフトは試食が出来ないだけに、如何に美味しく見せるか、お洒落に見せるかが大切だと改めて感じます。同社は、「雄武の恵みドレッシング」と「肉やハム」をセットにしたギフトを企画中です。

【雄武の恵みドレッシングの原材料】

- ・昆布酢(雄武産利尻昆布を使用)
- ・オリーブオイル
- ・オホーツクの海水塩
- ・ブラックペッパー



「こだわり逸品北海道」と「北海道アンテナコーナー」が合体！



弊社のこだわり逸品北海道コーナーと北海道のお土産を取扱うアンテナコーナーが2月に一緒に、リニューアルオープン。北海道でっかい道として、北海道商品をPR致します。是非、お立ち寄り下さい。

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。

「生産者(農家)は工場と同じ」

この原稿は1月の原稿?2月の原稿?自分でも日時が分からない。そのぐらい東京、北海道、大阪、京都と出張の日々を送っている。そんな状況でありながらも、2月22日(金)札幌で開催した「平成30年度北海道さつまいも懇話会(13時~16時)」に参加してきた。参加すべきかどうか悩んだが、約3年前に干しイモの商品開発プロジェクトに関わり、それが立ち止まったままになっている事が気になって参加する事にした。

結論から言うと参加して良かったと思う。なぜなら生産者(農家)の考えが理解できたからである。北海道のさつまいもは、地域によって植える苗が違う、土の質が違う、寒さが違う、当然形も大きさも味も違う。要するに一定品質のさつまいもが栽培出来ない。当然、理解はしていたが、こんなにも地域によって、生産者の知識差によって、栽培方法が違っているとは・・・。

そこで感じた事だが、企業で言うなら生産者(農家)は工場である。その工場のラインが“この工程が良い”“いやいやこっこの工程が良い”と工程により材料の品質が異なったり、材料の作り方を悩んでいては、いつになっても商品化(加工品)はできない。

最後の質疑応答で、東京から来た伊藤さん一言お願いしますと、意見を求められたが、今の段階で、具体的な商品創りや東京の市場を話しても一方的になると思い、軽く挨拶し会場を後にした。

札幌駅に向いながら、どうしたら、さつまいもの生産者(農家)が、一緒に同じ工程を作る事ができるのだろうと考えた。それは工程の知識を同一にするのは当然として、どの様な加工品を作れば売れるのか、東京の消費者は北海道のさつまいもに何を求めているのかを見極める事であると感じた。

確かに、地域によってさつまいもの質や形、味は違うのだろうが、質や形が違えば、それを同一規格にするよりも、それにこだわらないペースト、ピューレ、ドライチップ、ポテトミルクジャム、ポターージュ等の加工品を創れば良い。

要するに、品質の良いさつまいもの栽培目標に努力するのは当然だが、目標の先にある目的が定まっていなかった。目的とは、北海道さつまいものブランドアップであり、売れる加工品づくりであり、生産者(農家)の利益還元である。目的がなければ工場は稼働できない。そう感じた懇話会でした。

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挙げるか、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。

「そして製品が・・・」

料理の修業をしたことがない。

一流料亭は玄関先を通過したに過ぎないし、ホテル修行でひたすらジャガイモの皮をむいたこともない。もちろん調理師学校や、レストランでシェフを目指したこともなく、初期はテレビが先生だった。ただ美味しい物を食べるのが大好きだったので、それが糧と言えばそうなのかなあと感じてしまう。そして敬愛する我が愛妻「みゆきさん」もいくら一流と言え店でも、うまくなかったら「まずい！」と断言出来る性格だったので、料理をつくる時にはひたすら彼女の笑顔が見たくて頑張ってしまった。

「えっ南極料理人でしょ？」と思われる方もいるかもしれない。その辺りのいきさつはそのうち書くこととして、今回はそんな怪しい料理人に対して日頃作っている「キーマカレー」の製品化のリクエストが来たと言う話を。根がいい加減な性格だから「どうぞー」とOKしてしまったが、その後驚天動地の体験をすることになった。まずは試食である。感覚的には1種類ドーンと作ってきて、「うまい！もしくはまずい！」と判定し、改良して製品化なんて思っていたがいきなり7~8種類ずらりである。

カレー粉の風味は決して嫌いなほうではないが、これだけ並ぶといささかげんりである。

そしてどれも美味かった。感想を聞かれたが、「どれも美味しいです」と答えるのは最低のコメントだそうで、「クローブが少ない」とか「ガラムマサラの使い方が・・・」系のいわゆる批判系の感想が必要だそうで、最初からおもいきりはずしてしまった。

個人的には最初から美味しいと思っていたが、何回も何回も試食を重ねて、どうにかこうにかみんなが美味しいと合致し、工場生産に進展していった。工場に生産工程を見学に行って、まずはびっくり。作業服に着替え、頭にキャップを装着し、エアーカーテンから手洗い、靴の底まで洗いと言った行程を経る内になんだかげんりとしてしまった。そんな過程を経て、まずは販売の運びとなった。

正直な感想を言うと、鍋で作るものと工場生産する物は断じて別物だとは思ふ。しかし「美味ければいいじゃないか」とも思うんだよね。

食べたい方・売ってみたい方はどうぞここへアクセスしてください。ノフレ食品のホームページです。

<http://www.nofre.com/products/>