

いろいろ使える雑穀

雑穀の食べ方は白米に混ぜて炊くだけと思われている方が多いのではないのでしょうか？しかしながら現在はその他の使用方法も増えてきています。例えば、岩手では雑穀シチュー、雑穀ラーメンなどが商品化されています。またお菓子やハンバーグ、ドレッシングなどにも使用されている事例があります。

最近の注目はパンの材料として使用される事例が増えてきたことではないのでしょうか。北海道のある製パンメーカー様では「五種雑穀米」を使用したパンを商品化し量販店様で販売をスタートされました。またあるパン屋さんでは押し麦やきび、大豆などを入れたパンが1日40個売れている実績があるそうです。

上記のように雑穀を使用したパンは少しずつ動きはじめています。雑穀をパンに使用する際、どちらかというとハード系のカンパニーなどが良く合うようです。日本人の好みはフカフカのソフト系のパン、菓子パンに人気があり商品化に際してネックになるようです。しかしながら、ベーグルが一時ブームになり定着し、今でも若い女性には人気があります。日本人の好みもだんだんと変化しハード系なパン・食事パンが受け入れられる体制が少しずつ出来てきたのではないのでしょうか。

一方、販売店に目を向けるとよりファンの多い菓子パン、惣菜パンが中心の商品構成になっているのではないのでしょうか。食事パンを買いたいお客さんはいるのに販売しているお店がまだまだ少ない状態かと思われまます。食事パンを売ることにより、その他の商品の販売チャンスに繋がるのでは？例えば、食事パンと一緒にハムやチーズを販売して相乗効果を狙ったりしてお客様が楽しめる商品構成をしてはいかがでしょうか。

雑穀をそのまま生地に混ぜてパンを焼くと芯が残ったり、食感が良くなかったりします。水に浸けたり、炊いたり、ローストしたりと一手間必要です。RI では雑穀を使用した食事パンがもっと普及するようにすぐに生地に混ぜれるアルファー化粒、粉、無菌パックの雑穀の商品化を進めております。

お役立ち！情報ボックス

雑穀の加工品

商品開発進行中です。サンプルをご希望の方はお申し付けください。

化粒.....そのままでも食べられます。パンの表面につけて焼き上げて。

サラダのトッピング、スープの浮き身にご利用ください。

化粉.....小麦粉に1~2割、混ぜてお使いください。パン生地にクッキーの生地などにご利用ください。

無菌パック...レンジアップして、炊いたごはん混ぜるだけで雑穀ごはんが出来上がります。

パン生地にそのまま練り込んで雑穀パンに。スープの具に。

来週のR.Iレポートは、「RIのマーチャダイジング」です。7/28のお届けです。

7月よりe-mailでの発信も予定しております。ご希望の方はチェックしてご返信ください

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL

御社名

担当様

e-mailアドレス