

ライスアイランド

R I weekly レポート

株式会社ライスアイランド
 〒500-8322
 岐阜市香取町3-38
 電話 058(253)0310
 FAX 058(252)5115
 2004年8月21日
 vol.77 担当 今井

～ シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>

日経ビジネスに掲載

黒米、粟、稗...衰え知らぬ「雑穀米」人気

コンビニおにぎりでトップ10に

黒米や赤米、粟、稗など、白米以外の「雑穀米」を使った商品がコンビニエンスストアやファミリーレストランで相次ぎ登場している。ミネラルや食物繊維などが豊富に含まれ、健康やダイエットの関心の高い女性を中心に人気が高まっており、家庭の食卓にも広く浸透しつつある。

白米以外の米関連商品としては、これまで発芽玄米の存在が圧倒的に大きく、黒米、赤米などは一部の愛好家が購入するのにとどまっていた。しかし、最近では、稗、はと麦、むかし麦などを組み合わせた「五穀米」「十穀米」といった商品が、一般消費者向けに良く売れている。

視覚効果で消費者に訴求

コンビニの商品では、おにぎりや弁当に雑穀米が取り入れられ始めている。エーエム・ピーエム・ジャパンは6月15日に「黒米おにぎり」と「青発芽玄米おにぎり」(ともに137円)を発売した。未成熟の若い玄米である青発芽玄米は普通の発芽玄米に比べて栄養分が豊富で、青色という視覚効果で顧客の目を引きやすい。炊き上がりが紫色になる黒米も同様の効果があるとして発売に踏み切ったが、「お客様の認知度は予想以上だった」(商品部の島田康司氏)という。

シーチキン、鮭、明太子等が常に売り上げの上位を占めるおにぎり部門で、黒米は既にトッ



プ10に食い込む売れ行きを見せている。好調な出だしを受け、同社は8月中旬には、はだか麦、もち黍、など16種類の雑穀を組み合わせたおにぎりを新たに投入する予定だ。

首都圏で店舗展開する新鮮組本部 東京中央区も7月10日から、10種類の雑穀にとろろを絡めた「十穀とろろごはん」(347円)を発売している。サークルケイ・ジャパンも今秋、雑穀米のおにぎりを売り出す予定で、コンビニ業界では雑穀米商品の定番化が急速に進みそうだ。

外食チェーンでも、雑穀米関連のメニューが急増している。すかいらーくは和食業態の「夢庵」で今年3月、「五穀せいろ御飯」(399円)と「おばんざいと五穀せいろ御飯膳」(1029円)を発売した。十種類の野菜が摂取できるおばんざいとの組み合わせで健康志向に訴え、順調に売り上げを伸ばしているという。同じグループで洋食中心の「ガスト」が昨秋発売した3種類の雑穀米メニューも、1日平均2ケタの注文を



獲得する人気メニューに育っている。

家庭の食卓に浸透

雑穀米を取り入れる動きは家庭でも進んでいる。スーパーやホームセンターに雑穀米を卸しているライスアイランド(岐阜市)は4年前、雑穀米を「素食生活」というブランドで扱い始めたが、今や商品数は約80種に達する。毎日の食事に雑穀米を使う家庭が増えるのに合わせて、内容量の多い商品を追加した結果だ。

例えば、黒米では今年3月に量を従来の倍に増やした200g入りの商品を投入し最も人気の高い「五種雑穀米」でも25gのバックが12個入った大容量の商品を売り出している。この2年で雑穀米の売り上げは2.7倍に増え、販売店舗も丸井、東急ハンズ、いなげや、ベイシアなど合計1200店舗まで拡大したという。

古代から栽培、消費されてきた雑穀米が現代の日本人に支持される構図は、品種改良を繰り返し、ひたすら「おいしさ」を追求してきた戦後の食の歴史に一石を投じることにもなりそうだ。(中野貴司)

来週のR.Iレポートは、「フリードライ食品」です。8/30のお届けです。