

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

### komesショップが進化します～商品開発～

有楽町「komesショップ」がオープンして半年を、おかげさまで盛況で迎えることができました。一般のお客様だけではなく、商品開発、仕入れ、企画の「プロ」の方々にも数多く来店いただきました。この度、「プロ向け」のお役立ちショップに進化いたします。アンテナショップの強みを生かし、味、使い方などなどその場でモニタリング!!今、どんな商品が売れるの?こんな商品できますか?に答える商品開発のお手伝いです。ショップ内での小袋詰めもできます。ショップで生産するので通常のアイテムでは無い商品も小ロットで購入ができ、オリジナルブレンドも可能です。

また、komesショップの扱い商品を3倍に増やしバラエティー広場に变身します。

現在、雑穀の生原料に加えてもっと楽しく、使いやすい、雑穀パフ、雑穀茶、シリアルパウダー、豆類にも拡充。お気軽にお問合わせ、ご来店ください。お待ちしております。



#### ～アンテナショップの商品開発例～

##### 穀物パフ・ポン

きび・あわひえ・キヌア・アマランサス・黒米・赤米・・・

そのまま食べることが出来る雑穀!!ミルクをかけて、菓子、料理のトッピングなどなど使い方いろいろ・・・

ブレンド、単品、OEM、ギフト、製菓原料と可能性は広がります。

##### パウダー

・黒米・赤米・きび・あわ・ひえ・はと麦・ミックス粉等・・・

粉食は製菓製パンの原材料としてだけでなく、ダイエット食、離乳食、流動食として潜在的ニーズの高い素材です!!

今後用途の広がる素材です。アレンジがいろいろ出来るためプロの腕の見せ所です。

##### 雑穀茶

・古代赤米・古代黒米・はと麦・・・

雑穀を焙煎しお茶にしました。お湯で煎じると香ばしい香りが辺りに漂いますので、試飲は効果的な販売方法といえます。

リラックス効果も期待できます。また、お茶としてだけでなくパンに練りこむなど食材としてもおもしろい素材です。

##### 豆類

黒大豆・青大豆・小豆・ガルバンゾウ・レンズ豆・・・

豆、というと下ごしらえが面倒というイメージがあります。

最近は特に、豆料理が減っています。FD豆を使えば下ごしらえ不用、サラダや、豆いりご飯など、料理を作る際に加えるだけの手軽さ、メニューの幅が広がります。

#### komesショップ次は...

全国の産直市場をネットでつなぐ農sのショップが9月にオープン予定  
次週 RI レポートの発信は6/27です。

komes ショップ



〒100-0006 東京都千代田区有楽町 2-10-1

TEL 03-5288-7700 FAX03-5288-7701

