

チョコっとサクサク新食感を体験してみよう！

みなさん、こんにちは！

穀物繊維で健康な食を楽しく、ライスアイランドメールマガジン！

さて、あと一週間でバレンタインですね！

毎年2月14日は、街中の男性がなんだかソワソワしているような気がしますね。

かくいう私もその中の一人です（笑）

ということで今回はチョコレートに関するお話しです！

■ チョコっとした小ネタから

チョコレートの原材料はみなさんもお存知「カカオ豆」。

日本は主にアフリカ西部のガーナや南米のエクアドル、ベネズエラなど赤道近くに位置する国から輸入しています。

カカオ栽培の歴史は4000年ほど前に遡りますが「食べ物」として浸透したのは19世紀ごろ。それまでは、飲み物として愛されていた期間が長かったようです。

チョコレートが日本に伝わってきたのも明治維新の頃と言われており食べ物としてのチョコレートの歴史は意外と浅いようですネ。

チョコレートは今や「甘くておいしい」だけではなくその健康効果も注目されるようになりましたよね。カカオに含まれるポリフェノールは動脈硬化を予防する働きがあるとも言われておりカカオ含有率の高いチョコレートなどプレミアムな商品開発も盛んです。

カカオ含有率70%以上のチョコレートは肌荒れやシミに効果的とのTV放映もありましたが、やはり食べすぎには注意しましょう(´・ω・`)

■ 柔軟に躍進しつづけるチョコレート市場

全日本菓子協会の推計によるとチョコの市場規模（小売ベース）は平成22年の4,180億円から平成28年には5,260億円へと、およそ26%拡大。

前述の通り、カカオポリフェノール含有量の高さを謳った商品やカカオ豆の産地にこだわったシリーズなど付加価値の高い商品開発に成功しているという背景があるようです。

これを受けて国内のメーカー各社も商品拡充や設備投資に積極的ですので今後も更なる市場拡大が見込めそうですね♪

また、バレンタインデーもかつては女性から男性に思いを込めてチョコレートを贈る日でしたが最近では同性間でチョコを贈り合ったり自分用にチョコを買う傾向が増えるなどそのスタイルが柔軟に変わっていることも市場活性化の一因なのかも知れません。

成城石井がプロデュースするワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」では全店で「チョコレートフォンデュ食べ放題」を実施するそうです。

このような面白い企画が今後も続きそうなチョコレート市場、まだまだ目が離せませんね！

■ チョコにおすすめの商品

ということで、チョコレート市場は「健康」「付加価値」「楽しさ」で今後もさらなる躍進が見込まれます。この3つのキーワードが出たということは…

雑穀や穀物も、そろそろチョコレート業界で日の目を見るころかなと思っています（笑）

とはいえ、雑穀の粒の状態や、ただ炊いた状態ではチョコレートに使うことは出来ませんのでその加工技術がカギになってきます。

そこで来週のお話しになります。ちょうどバレンタインデーから始まるスーパーマーケットトレードショーにてチョコレートにも使える「パフ加工」「フレーク加工」を施した雑穀原料の展示・ご提案を行っております！

フレーク原料では、もち麦やオーツ麦、パフ原料ではライ麦やキヌアなどがオススメです。その中でも、チョコ菓子へのイチオシは『とうもろこしパフ』。

なかなか見つけられない国産のとうもろこしグリッツを使用して輸入コーンとは違う甘みと香りの良さが自慢です。

また、開発案件ではホワイトヨーグルトチョコレート作戦も進行中！

ライスアイランドの代表がドイツとスイスで出会った日本では見つけられない酸味と甘さの上品なバランス…

ぜひ、みなさんの口にもお届けられるように準備していますので、今しばらくお待ちください♪

それでは！

Happy Valentine's Day になりますように♪

◆◆◆

■ スーパーマーケットトレードショーに出展します！

2018年2月14日（水）～16日（金）in 幕張メッセ

- ・お値打ち商品を中心とした雑穀コーナーの売り場提案
～ 固定客をがっちり掴みます！
- ・あの二十歳若い南雲吉則医師監修 雑穀玄米シリーズ
～ 甘酒や玄米クラッカーなどシリーズ品も会場で試食できます！
- ・外食様必見！食べ易い・炊き易い・価格も安い雑穀です
～ グレインカット黒米、画期的なもち米・細もち麦など

また、2日目（2/15）の出展社セミナーでは
雑穀玄米を監修している南雲吉則医学博士が登壇！
みなさま是非、ご聴講ください♪

◆◆◆

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>