

【今週末開催】全国発酵食品サミット2018

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

今週末 11月16日（金）～18日（日）に長野県にて開催される
「全国発酵食品サミット 2018」についてお知らせします♪

■ 全国発酵食品サミットとは

全国発酵食品サミットとは、発酵食品の魅力を伝えるイベントで
11回目となる今年は発酵食品の本場・長野県での開催となったようです。

同イベントでは次のようなプログラムが用意されているようです。

「発酵の学校」…味噌や醤油、日本酒、糀の作り方講座

「信州発酵・長寿マルシェ」…健康的な発酵食品の販売イベント

「味噌作り体験ツアー」…仕込んだ味噌はお持ち帰りできるそうです

さらに消費者参加型のイベント「甘酒鑑評会」にも注目。

甘酒のテイスティング&投票でグランプリ商品が決定。

甘酒鑑評会に出品されるのは11月7日に

長野市で開催された「第1回長野県甘酒鑑評会」で

県知事賞を受賞した5商品。

人気が高まる甘酒の品質と製造技術を高めるために

新設されたイベントで県内外の酒造会社、食品メーカーから

48品がエントリーされ、しのぎを削ったようです。

一時的なブームに終わらず

さらなる品質向上、市場拡大が見込めそうですね♪

全国発酵食品サミット 2018 のホームページはコチラ♪

<https://hakkou-nagano.jp/>

■ これからの甘酒は「付加価値合戦」！？

メディアでの露出もあり、一大ブームとなった甘酒。
買いやすい価格帯の商品で大きく市場を拡大しましたが
ここに来て、機能性に特化した商品など
次のステップに進んできているようです。

そこで、当社がご提案しているのが「甘酒用雑穀玄米」。

本来、甘酒は精白した米を使用しているため
糖質が多いという点では、まだまだ改善の余地あり。
糖質と一緒に食物繊維も摂取することで
食後の血糖値の急上昇を抑えるなど
健康への効果が期待されています。

また、大手メーカー商品では白い甘酒が多いため
差別化アイテムとして、雑穀や玄米を使用した
甘酒の商品化をご提案しています。

高まる健康志向と今なお拡大している甘酒市場。
これからの商品開発に是非ご検討ください♪

それでは、今週も宜しくお願い致します！

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