

本格カレーを支える「こだわりライス」

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♪

さて、今日から4回シリーズで「スパイスカレー」について
お伝えしてみたいと思います♪

先日1月6日「情熱大陸」でスパイスカレーが放送されましたので
今後の普及とカレー以外へのメニュー拡大の予想をお伝えします。

■ カレーも本格派志向の時代に

カレールーを使わずに作るカレーが一般的に「スパイスカレー」と呼ばれています。

小麦粉を使用せずに作っているためとろみの少なさも特徴の一つです。

(この件は次号にて詳しく…！)

今回紹介されたスパイスカレーの名店は、新宿の路地裏に店を構える「spicy curry 魯珈」。
店主の齋藤さんは週に一度のペースで新しいカレーを作り、開業から2年で
100種類以上のカレーを創り出したそうです。

- ・ししゃもカレー
- ・牡蠣&柿カレー
- ・塩麹チキンカレー

など意外な食材同士の組み合わせも多く、メニュー名だけでも食欲を唆りますね…！

もちろん、こちらのお店は連日大行列で2時間待ちも珍しくないそうです。

カレーといえば日本の国民食とも言われますが、こだわりが広く深くなってきて
いるようですね。

■ コメでカレーのこだわりをサポート

こだわりカレーには、こだわりのお米。

スパイスカレーのお供には、サフランライスやジャスミンライスなど、様々な
お米がありますよね。

そこで **Japanese** スパイスカレーのお供として、オススメしたいのが雑穀米やレモンライスです。黒米ミックスは炊くと紫色になりレモンをかければ爽やかな風味に♪

黒米のアントシアニンとレモンの酢酸が反応してキレイな「さくら色」に変わる点にも注目です♪

<商品のご紹介>

①黒米（ソフトに炊けるグレインカット加工）

JAN：4900390701944

内容量：500g

②レモンライス（今春発売予定）

ターメリックで鮮やかな黄色ごはん。

マスタードシードもブレンドされており、ぷちぷち食感が絶妙なアクセントに。

炊きあがりにはオリーブオイルやレモンをかけて風味アップ。

ナッツやドライフルーツをトッピングすれば さらに個性派ごはん♪

スーパーやドラッグストアの米売場だけでなく、外食や惣菜を製造販売されているお客様にもご利用頂きたいと考えております！

来月開催のスーパーマーケットトレードショーにて、お披露目しますので是非ご来場ください♪

★今週の穀物繊維キーワード『Instant Pot』

何かとジャンキーなイメージのあるアメリカ合衆国ですが「手軽」かつ「ヘルシー」を両立する万能鍋「InstantPot」が大流行しているのだそうです。

圧力鍋機能がとにかく素晴らしく、野菜や豆など「身体に良いけど調理が手間」という食材も難なく使えるのが大きな魅力。

動画配信サイト「YouTube」でも InstantPot の使い方を紹介する動画がありました。基本的には食材と調味料を放り込んでスイッチを入れるだけ。といった具合で、みなさん楽しそうでした（笑）

「手間なくヘルシー」という考え方は、今や日本国内だけでなく世界中に広がっており、今後の商品開発の軸になっていきそうですね。



スーパーマーケットトレードショー2019に出展します
2019年2月13日（水）14日（木）15日（金）@幕張メッセ

出展ブース番号【7-208】

<http://www.smts.jp/>



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