

強烈なパンチがたまらない……“しび辛”

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、今回は「スパイスカレー特集」第三弾。

カレーに欠かせないスパイスについてお話してみたいと思います！

■南インドで生まれた「レモンライス」

レモンライスとはターメリックやマスタードシードなどのスパイスを
インディカ米とレモン汁で炒めたごはんです。

インドではカレーやチキンと一緒にレモンライスが食べられています。

レモンの爽やかな香りと、マスタードシードのプチプチ食感、
スパイスのスパイシーな香りが口いっぱいに広がります。

ごはんがターメリックできれいな黄色に色づき、そこにパクチーやパプリカなど
野菜を添えると見た目は可愛く、ヘルシーで女性にも嬉しい、食べていて
楽しいごはんになります。

日本でも昨年「レモンライス専門店」がオープンしました。

そしていま人気が高まっている、スパイスカレーとも相性抜群！

スパイスの香り高いスパイシーカレーと、レモン香るさわやかライスで
これまでになかった新ジャンルのカレーになること間違いなし！

今春発売予定のライスアイランドのレモンライス！

たっぷりのオリーブオイル、レモン汁をぎゅっと絞って爽やかごはん。

ぜひ試食にチャレンジしてみませんか？

スーパーマーケットトレードショーには、カレーに合うごはん 300g パックを
10種類発売します。サンプルのご用命もお待ちしております♪

■トレンドの“しび辛”

マスタードシードとは比にならない刺激的なスパイス、

中国・四川料理に使われる「花椒」が人気を集めています。

“しび辛”とは「しびれるような辛さ」です。

中国料理でお馴染みの麻婆豆腐や火鍋に花椒が使われるのはもちろん、カレーにも使われてビリビリー!!! 刺激的なカレーまで。

飲食店では「しびれ鍋」などをはじめ「花椒」「しびれ」などのキーワードを入れたメニューがこの1年で2.2倍の増加。カップスープや、料理に後がけするオイルなど食品会社もしび辛フードを続々発売しています。

積極的にこういった辛い料理を食べる「しび活」という造語まで誕生しているほど。ただ辛いだけでなく、さわやかな香りと辛さのバランスが良いことから広く注目を集めているようです。

<商品のご紹介>

お徳用おいしい十六穀ごはん 450g(30g×15)

JAN : 4900390708943

クセのない雑穀をブレンドした誰にでもおいしい雑穀ごはん。

カレー、リゾット、和食…どのカテゴリのメニューにも合います。

★今週の穀物繊維キーワード「恵方巻き」

2月3日は節分。節分の食べ物といえば「豆」と「恵方巻き」です。

関西をルーツとする恵方巻ですが、スーパーやコンビニの季節商品としても全国に定着しました。

一方で、季節性の高さから売れ残りの大量廃棄が社会問題になっています。

恵方巻の季節には廃棄が2倍になり、余剰在庫対策を含めた受注生産システムや予約分しか製造しないという経営判断など各社の動向とネット上での消費者の動きが注目されています。

農水省も食品廃棄ロスを減らすように通告がありました。

しかし、商品開発は進化の一途。ローストビーフやキャビア、フカヒレなど高級食材を使った恵方巻きも登場するなど、バリエーションも年々進化しているようです。

黒米を数%混ぜて炊いた「さくらごはん」もオススメ。

天然色素のアントシアニンが全体に馴染み華やかな色合いで、具材を引き立たせます。

レモンをかけると爽やかな香りで色は綺麗なさくら色。

意外にも酢を敬遠する方は多く、当社の社員食堂でレモン寿司の試食を実施したところ大人気！オリーブオイルをたっぷりかけると、おいしさ格別でした♪
春は黒米を使ったさくら色の手巻き寿司にチャレンジしてみませんか？



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/>