

【号外】スパイスカレーの最前線

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♪

スーパーマーケットトレードショーのライスアイランドブースは
大成功のうちに幕を閉じました。

たくさんのお客様にご来場頂き、誠にありがとうございました
今回はスパイスカレー特集4連載の号外編！
展示会でのスパイスカレーへの反響をいち早くお伝えします♪

■ カレーメニューの開発…今後のポイントは？

レトルトとルーの逆転劇やスパイスカレーの活況は周知の通りで外食、中食の
メニュー開発担当者などビジネスチャンスを探っている方が多数来場されました。

外食や惣菜部門、食品メーカーなどカレーを取り扱う開発担当者様から大きく
下記3点のご要望があり、玄米や大麦、雑穀を使って頂くメリットを感じて頂きました。

①メニューに変化を加えたい

スパイスカレーの人気店ではスパイスの組み合わせで無数のメニューを生み出しています。
ごはんも組み合わせの一つとすることでさらにバリエーションを増やせるという
ご意見を頂きました。

②見た目を華やかにしたい

カレーは色や水分量、具材など見た目は様々ですがライスの差別化といえば、
せいぜい長粒米を使う程度。
玄米や雑穀を使うことで、黄・紫・茶などの色や粒の形状も様々で
インスタ映えにもなるのご評価を頂きました。

③機能性を持たせたい

スパイスカレーやスープカレーの台頭には健康志向の高まりも一因であると言われていました。

機能性の高さをローコストに分かりやすく伝えられる食材として玄米や雑穀、大麦を高くご評価頂きました♪

■ 大好評！スパイスカレーに合うごはん

展示会では下記4種類のブレンドをスパイスカレーに合うごはんとして試食して頂きました。

①グレインカット玄米

カフェや飲食店を中心に需要の高まる玄米。

健康カラーが求められるようになったカレー市場にも最適。

浸漬時間なしで炊飯できる点も高い評価を頂きました♪

4900390709131 (2kg タイプ)

4900390709056 (300g タイプ)

②雑穀と玄米

黒米による色づきや大麦の食物繊維、ブレンドによる食感など総合的なバランスの良さを高くご評価いただきました。

こちらも浸漬なし&家庭用炊飯器で炊飯できます。

4900390709155 (150g×5 袋タイプ)

4900390709148 (300g タイプ)

③さくらごはん

黒米がレモンをかけることで紫色がさくら色に変わり

レモンで爽やかな香りになる点も面白いとの声を多数いただきました♪

4900390709162 (300g タイプ)

④レモンライス

南インド発祥！マスタードシードとターメリック入りのレモンライス。

レモンとオリーブオイルをかけて新鮮味のある爽やかカレーライスに♪

4900390709193 (300g タイプ)

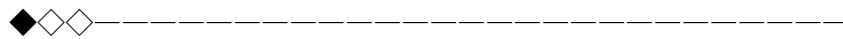
サンプルのご希望はメール (info@riceisland.co.jp) または FAX (0120-065-064) にてご用命ください♪

今回の来場者は三日間で 88,412 名。

一時的に小雪もちらついていたようですが、場内は大変な熱気で
たくさんのお客様と情報発信・意見交換を交わすことが出来ました。

今回の展示や試食の内容、それに対するお客様の反応など詳しい展示会報告は
来週のメールマガジンでお届けしたいと思います♪

それでは今週も頑張っていきましょう♪

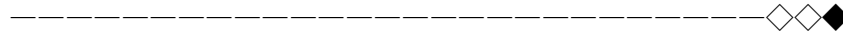


【次回展示会のご案内】

ファベックス 2019

2019年4月17日（水）18日（木）19日（金）@東京ビッグサイト

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



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