

米飯メニューの独自化！第1回お米産業展

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、先週は予告どおり 7/3～5 の三日間「第1回お米産業展」に出展させて頂きました♪

カフェレスジャパンとの同時開催ということもあり、外食・中食を始めとする様々なお客様に商品のご提案・意見交換をすることが出来ました。

■ 大盛況！お米産業展

試食コーナーではグレインカット加工「雑穀と玄米」を配布し

「もちもちしてて美味しいのに白米ゼロ！？」

「ごはんメニューで差別化・独自化しやすそう」

「南雲先生の顔もあって健康イメージを訴求しやすい」

など、お褒めの言葉も多数♪

また、初日に行われたセミナーではカフェズ・キッチンの富田佐奈栄先生による「ヒットメニューを生み出す上手な活用法とポイント」と題した講演でライスアイランド商品を紹介頂きました♪

・雑穀と玄米、さくらごはんを使ったキーマカレー

・洋梨&いちごのオーツ麦スムージー（チアシード入り）

などの健康、おいしさ、オシャレを兼ね備えた新たなメニュー提案に参加者の方々も大変興味深い様子。

皆様からのサンプルのご依頼もお待ちしております♪

■ 次回展示会のご案内

そして、立て続けに次回展示会のご案内です！

第8回 パティスリー&ブーランジェリー ジャパン

・2019年7月22日(月)～24日(水)

・東京ビッグサイト青海展示棟Bホール

・10:00～17:00

ライスアイランドのブース番号は【406】！

オーツ麦やライ麦、もち麦などをパンや菓子に使いやすいパフ加工原料でご提案♪

その他、惣菜部門向けの雑穀と玄米や、もち麦などもご提案致します！

皆様どうぞご来場ください♪

それでは今週も頑張っていきましょう！

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