

瀬戸内レモンに続け！柑橘産地が北上中…？

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、今回のメールマガジンでは

「国産レモンの産地が北上」というニュースについて
取り上げてみたいと思います♪

■ 国産レモンが北へ…

レモンと言えば、料理の添え物、飲料、お酒など
多様な使い方ができ、爽やかな酸味と香りを加える
果物として私たちの食生活に浸透しています。
特に夏の暑い時期はレモンを使った商品やメニューを
目にする機会も多いのではないのでしょうか？

しかし、国内で流通しているレモンは約9割が輸入品という現状。
防カビ剤によって皮まで安心して食べられないなどの懸念もあり
国産レモンの需要が喚起されています。

国産レモンの県別生産量では

「瀬戸内レモン」のブームもお分かりの通り
1位の広島県と2位の愛媛県で約8割を占め
トップ10にも九州や四国など
西日本の県がランクインしています。

しかし、ハウス栽培の技術向上等により
国産柑橘類の産地分布が北に伸びているのだそう。
立川、宇都宮など関東圏でも栽培が始められ
レモンの産地化が進んでいく見込みなのだそう。

瀬戸内レモンに続く「国産〇〇レモン」の商品開発が
さらに活性化していくかも知れませんね♪

■ レモンに合う雑穀ごはん??

さて、私たちは穀物の新しい食べ方を提案していく会社ですが
実は「レモンに合うお米」もあるのです♪

『おこめの花 さくらごはん』

内容量：300g

JAN：4900390709162

※業務用サイズもございます

またの名を「洋風ちらし寿司の素」♪

本品は無洗米（白米）と黒米のミックス。

炊きあがりにレモンをかけることで

黒米本来の紫色の炊きあがり鮮やかなピンク色に変身！

これは黒米に含まれる天然色素のアントシアニンが
酸と反応することによって起こります。

レモンをかけた「さくらごはん」に

ウインナー、チーズ、野菜、生ハムなど

お好みの具材をトッピングすればオリジナルの洋風ちらし寿司の完成！

お酢を使った本来のちらし寿司とは一味違った爽やかな風味を楽しめます♪

黒米を特殊加工しているので

浸漬なしで白米と同じソフトな食感に炊けるのも

飲食店、炊飯工場の方には嬉しいポイントです♪

ぜひ皆様もお試してください！

それではお盆明けですが今週も頑張っていきましょう♪

◆◆◆

【次回展示会のご案内】

外食ビジネスウィーク 2019

2019年8月27日（火）～29日（木）@東京ビッグサイト南ホール

<https://www.gaishokubusiness.jp/>

出展ブース【1A-6】



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