

コロナに負けない！…#エール飯

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♪

このメルマガは【外食・食材卸】のお客様向け記事です。

緊急事態宣言が完全に解除されましたが、その後の第二波の影響が心配されており、まだまだ油断できない状況です。

外食もしたいけどグッと我慢・・・お店の料理を持ち帰っておうちで外食気分を味わうのはいかがでしょうか。

それがお店を応援することにもなるのです。

■新型コロナで広がる影響

様々な業界に影響が広がっています。その一つに飲食業界があります。

外出自粛のため、来客数や激減、立て続く予約キャンセル

・・・売上も大幅に減ってしまいます。

そこで、こういった飲食店を応援しようということで始まったのが

「#エール飯」です。

■スタートは「#別府エール飯」

別府市で3/18（火）から、別府市内の飲食を提供する飲食店を

支援しようというプロジェクトが始まりました。

「お店のメニューをテイクアウトにして、お店の料理を食べてもらう」

↑↓

「外食ができないから、お店の料理をテイクアウトしておうちで食べる」

これが、来客が減ってしまったお店を「応援する」「エールを送る」

『#エール飯』なのです。

仕組みとしてはいたってシンプルです。

お店がテイクアウト商品をつくって、「#〇〇エール飯」と写真をインスタやツイッターなどのSNSに投稿します。お客様側も、テイクアウトした商品の写真を撮って同様に「#〇〇エール飯」SNSに投稿することで拡散します。

こうすることで、多くの飲食店を応援できると話題になっていまでは全国に広がっています。

インスタでも「#〇〇エール飯」と検索すると様々なお店の美味しそうな料理の写真が投稿されています。

ちなみに・・・

「#」はハッシュタグです。(シャープではありません！) インスタやツイッターなどのSNSに投稿された同内容の記事を検索して閲覧することができます。

■ライスアイランドも応援します！

箱入おにぎりで、付加価値テイクアウトメニューのご提案！

TVや著書でもお馴染みの南雲吉則先生監修の「雑穀と玄米」これまでのメルマガ記事でも何度もオススメ商品として紹介してきました。本品100%で炊飯し、おにぎりにして、南雲先生の顔つきの専用箱に入れていただきます。健康イメージもアップ。

紙の箱は、炊きあがりのごはんの余計な水分を吸いますので、おにぎりをおいしくご提供いただけます！

各お店のテイクアウトメニューとセットにして販売することが可能です。ハンバーグ、ラーメン、とんかつ、和食メニューなどなど・・・肉巻きおにぎりなど、おにぎりそのもののアレンジも！メニューに合わせて販売価格もアイデア次第で設定ができます。

白米ごはん用の箱も開発中！

コロナが完全に収束するにはまだまだ時間がかかりそうです。
食べた人達もコロナに負けない穀物の食物繊維パワーで免疫力アップ
ウイルス抗体をつけてみんなで乗り切りましょう！

■ライスアイランドのおすすめする商品

・雑穀と玄米

グレインカット加工により、白米と同じように
簡単においしく玄米が食べられます。

レモンをかけてほんのりさくら色のごはんに。

ちらし寿司パーティにも！

内容量／300g、2kg、5kg

・もち麦ごはん（押麦タイプ）

もち麦＝「丸粒」イメージが強いですが、

特殊加工により、もち麦を押ししました。

押ししたことによる、表面のヒビの割れ目から

水分を効率よく吸水するため、浸漬なしでやわらかく炊けます。

おにぎりや、お弁当ごはんに。

内容量／500g、5kg

-----◇◇◆
株式会社ライスアイランド

（岐阜本社）岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

（東京営業所）東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

◆◇◇-----