

消費量も20年間でおよそ4割減少しているという流れが起きていることが指摘されている中、実際に梅干し離れを食い止めるにはどうすればいいのかわかった。

ひろゆきは、▽食生活の変化を捉えた味付け、食べ方に変える▽サラサラなどに使うバルサミク酢の代わりに、イマドキのヘルシーな食べ方として提唱▽カシヤルサのある力り梅梅のようので体に悪いものは何もなく、ベジタリアンにも訴求できる、と提案。プロフェッショナルマ

と違つてをを狙う▽ボリフェノールは長寿に良いと言われる。日本人は赤ワインをそんなに多く飲まないで、梅ボリフェノールを訴求する▽梅干し離れというよりも、コメ離れ、焼酎離れがある。若い人が飲んでいるハイボールなど、流行りのマーケティングに梅干しを合わせる▽塩分が多いイマドキがあるので、お酒落でヘルシーなイメージを考へる。梅は果物なので体に悪いものは何もなく、ベジタリアンにも訴求できる、と提案。

若梅会・濱田会長

「和食」の特別展開催へ  
10月28日から国立科学博物館で

東京上野公園にある国立科学博物館において、10月28日(木)から来年の2月25日まで「和食特別展」(日本の自然、人々の知恵や工夫が生み出した技術・歴史の変遷、そして未来まで、身近な食の未来に迫る)を開催される。「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10年を迎えた。

世界中でますます注目される和食を、バラエティ豊かな標本や資料とともに、科学や歴史など

の多角的な視点から紹介する。日本列島の自然が育んだ多様な食材や、人々の知恵や工夫が生み出した技術・歴史の変遷、そして未来まで、身近な食の未来に迫る。

なお、音声ガイドナビゲーターは、白石麻衣さんが行う。会場では和菓子と和菓子が同展特設ショップで限定販売もする。入場料は前売り券一般・大学生1800円、小・中・高校生は500円。当日券はそれぞれ2000円、6000円。

100%外資の中国工場  
FSSC22000、緑色食品A級、HACCP、グローバルGAP  
山東省の最高級品

**元祖ホワイトガリ生姜**

株式会社 日本東泉  
TEL (06) 6682-2627 (代)  
E-mail: japanli@japantosen.jp  
http://www.lisgroup.jp/

和食の魅力を伝える「和食」特別展のポスターやパンフレットのイメージ。和食の歴史や文化、食材の紹介などが掲載されている。

**株式会社鳴門屋**

大阪市西区九条2-12-21  
TEL 06-6581-7502  
FAX 06-6582-4576

日本のおいしさ新提案  
**TERIYAKI FISH Jerky**  
テリヤキ・フィッシュ・ジャーキー  
さんま / いわし

各種煮豆 製造

**ピクルス2品をテスト販売  
いずみピクルスと共同開発**

大阪成蹊大学・食ビジネスコース

大阪成蹊大学(大阪市東淀川区)経営学部経営学科食ビジネスコースはいずみピクルス(NSW株式会社)と2018年から商品開発や食育活動の連携をしている。好評により第4弾となるオリジナルピクルスをテスト販売する。

同コース4年生の田中龍門(たなかりゅうと)氏が、『美人卵と刻み野菜のmixピクルス』、『BQのお供に!ごま香る万能ネギ塩レリッシュ』

の2商品を開発し、9月17日から1カ月間、NSWが運営する泉州地域の魅力を高める複合施設「SON CAFE (サンカフェ)」でテスト販売するもの。

美人卵と刻み野菜のピクルス  
テスト販売価格: 810円(税込) 通常価格: 918円(税込)

特長: ロースマリー・オレガノなど様々なハーブを組み合わせたこと、まろやかな酸味と香りを楽しめることと変わったのが、いわゆるドラッグチェーンのチラシで

がオススメ。余った調味液はオリーブオイルと混ぜて『ドレッシング』としても使える。

BBQのお供に!ごま香る万能ネギ塩レリッシュ  
テスト販売価格: 864円(税込) 通常価格: 972円(税込)

ゴマ油の風味とペッパーのピリツとした辛味が

アークセントのネギ塩レリッシュ。牛タンにのせるだけで極上ネギタン塩を楽しむ。このほか、蒸し鶏や冷やっこなどにかけ、お手軽一品料理として。

一般社団法人北海道海産物振興会と連携して、プロジェクトの活動をより多くの人に周知することを目的とし、北日本フードで長く愛され続けている人気商品の『にしん漬け』とコラボレーションし、

道で一番売れているキムチです。おなじみの北日本フード(株)は、漬物製造加工メーカーとして、主原料は農産物だが、海洋生物の減少や環境問題に関心をもち、ボランティア団体と一緒に、社長・社員が丸ごとになって、日頃から浜のごみ拾いや清掃活動イベントなどに積極的に取り組んでいる。

小さな子供からお年寄りまで幅広い年齢層の人が海岸でごみを拾う姿を見て、「自分たちができることは」と考えていたときに海と日本プロジェクト・CHANGE FOR THE BLUEの一環で実施するもの。北海

道で一番売れているキムチです。おなじみの北日本フード(株)は、漬物製造加工メーカーとして、主原料は農産物だが、海洋生物の減少や環境問題に関心をもち、ボランティア団体と一緒に、社長・社員が丸ごとになって、日頃から浜のごみ拾いや清掃活動イベントなどに積極的に取り組んでいる。

**浅漬日記**  
安全・安心の食卓に  
株式会社 香精  
福島県伊達市岡沼 69-1  
TEL.024-584-2841 FAX.024-584-2842

紀州南高梅 薫り 真心の味  
ふる里の味  
**河本食品株式会社**  
〒645-8511 和歌山県日高郡みなべ町気佐藤367-1  
TEL(0739)72-3023(代) FAX(0739)72-3881  
E-mail umeboshi@kawamotokk.co.jp

**コラム  
注目の  
ドラッグチェーン**

新聞折り込みで当然ながらスーパーの特売などが、圧倒的に多い。しかも成長も最近(〇〇日限定)とよりきめ細かく、関心を引くように工夫されている。スーパーのチラシを引くのは、価格を含めた底力がないと無理だからできたのが、いわゆるドラッグチェーンのチラシである。先だって知人に会いに常磐線の「南千住駅」に降りて、たまたま通った食品・飲料品のウエートと「くすりの福太郎」という店があった。近頃は大手スーパーが威を感じるの、無理もない状況だ。

当然ながら、通勤の途で、中細かく中身を見ていると、漬物・佃煮のメカが、一品も時として目につく。しかし、こうした

の中間くらいの広さだった。ただ、驚いたのは大学を含めた各種病院の「処方せん受付」の看板が大きいこと。この「くすりの福太郎」(sumaiterary dev)、ツルハグループという看板が可愛いという犬さんと大きく掲げられており、より親しみやす

懸念に補の品をそろえを確認していたことである。これぐらいの店舗でこんなに大勢店員がいて、よくやっているなあと実感もさせられた。扱っている品目も多いので仕方がないのかもしれないが、やはりグループとして40都道府県に2400店舗を

超えるだけの企業だと感心した。同グループの理念は「お客様の生活に豊かさや余裕を提供すること」。

スーパーやコンビニでは、なかなか味わえない店内風景に少し安堵しながら買物物をさせてもらった。

(阿部正一)

小さな子供からお年寄りまで幅広い年齢層の人が海岸でごみを拾う姿を見て、「自分たちができることは」と考えていたときに海と日本プロジェクト・CHANGE FOR THE BLUEの一環で実施するもの。北海

道で一番売れているキムチです。おなじみの北日本フード(株)は、漬物製造加工メーカーとして、主原料は農産物だが、海洋生物の減少や環境問題に関心をもち、ボランティア団体と一緒に、社長・社員が丸ごとになって、日頃から浜のごみ拾いや清掃活動イベントなどに積極的に取り組んでいる。

くすりの福太郎

特別パッケージの「にしん漬け」



美人卵と刻み野菜のmixピクルス  
BBQのお供に!ごま香る万能ネギ塩レリッシュ

こだわりの逸品 つくだに  
明太いわし  
さんま蒲焼  
潮騒の恵シリ

明太いわしさんま蒲焼