

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ると。

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力り梅のような酸味と塩味を薄くし、ヘルシーさで、ご飯のお供として味強めては、単体で食べられる、プロフェッショナル

と違つてをを狙う▽ポ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、梅ポ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)が開催される。「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。会場では和菓子とらや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/

和食特別展

和食の成り立ち

和食の歴史

和食の未来

和食の文化

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

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(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』

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める。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。

注目! ドラッグチェーン

新開折込みで当然なパートに入れているのは、やはり大手メーカーが圧倒的に多く、しかも成長株と言われる企業に絞られている感だ。こうした引くように工夫されたのは、価格を含めた底力がないと無理だからであらうと思う。

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、中細かく中身を見ている、漬物・佃煮のメーカー、決して大きな店舗ではなく、スーパードラッグチェーン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。この看板が大きいのは、この看板が大きいこと。この看板が大きいこと。この看板が大きいこと。

浅漬日記

安全・安心の食卓

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

ふるりの薫り 真心の味

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

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

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

美人卵と刻み野菜のmixピクルス

紀州南高梅

ふるりの薫り 真心の味

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

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