

『月刊ニューステーブル』2018年1月号

～だいだいいろ 橙色のテーブルクロスの上に——新鮮なニュースを載せてお届けします～

「パワーベジタブル」の異名をもつ「長命草」が ホテルラウンジで味わえるデザート&ドリンクに 第一ホテル東京×資生堂【地域情報・東京都】



画像出典：第一ホテル東京／資生堂

長命草（ちょうめいそう／植物和名:ポタンボウフウ）をご存知だろうか。沖縄県与那国島に自生し、ビタミン、ミネラル、食物繊維などのバランスもよく、またゴーヤの約8倍のポリフェノールを含有するなど「パワーベジタブル」と呼ばれるほどに栄養価が高いという。そんな「長命草」がデザートとドリンクになって楽しめるというのが第一ホテル東京（所在地：東京都港区）と資生堂（本社：東京都港区）がこのほど打ち出したコラボレーション企画。2018年2月28日までの期間限定で、資生堂が提供する『長命草〈パウダー〉N』を使用した『長命草とフロマージュのムース、チュールとアイス添えて——』と、『コールドプレスジュース』が、第一ホテル東京の1階「ロビーラウンジ」にて味わえる。

家庭用・業務用の対象製品に「グルテンフリー表示」を開始 食物アレルギー予防と併せて健康増進への付加価値を目指す タマノイ酢



同社製品パッケージの
グルテンフリー表示の一例

画像出典：タマノイ酢

2017年で創業110周年を迎えたタマノイ酢（本社：大阪府堺市）では、昨秋より家庭用・業務用ともに同社が取り扱う対象製品のパッケージに「グルテンフリー表示」を開始した。

「グルテンフリー」とはタンパク質の一種である「グルテン」を含まないことを指すが、こうした表示は小麦などに対する食物アレルギー疾患の予防に際して、重要な役割を果たす。もともと同社の穀物酢は「小麦」などの麦類が使用されないかわりに、「米」が用いられているのが特徴。同社では「グルテンフリー食品」が、食物アレルギー予防に加えて、健康や美容に関心の高いユーザーから支持される傾向が高まっていることを受

け、本表示をすることでさらなる付加価値向上を目指す。同時期、業務用分野で「化学調味料無添加すし酢」の販売も開始している。

世界が利用する『ナチュラルカート』で生鮮品販売開始 『ナチュラルハウス』のこだわり野菜に注目 ナチュラルカート&ナチュラルハウス



画像出典：ナチュラルカート/ナチュラルハウス

世界中のバイヤーが「natural・organic・wellness・eco・fair trade」などをキーワードに商品をセレクトするというオーガニック EC サイト『naturacart (ナチュラルカート)』(運営 (株) cart / 本社: 東京都渋谷区) では、首都圏を中心に全国 30 ヶ所で実店舗を展開するナチュラル&オー

ガニック専門店『ナチュラルハウス』(本社: 兵庫県神戸市) の生鮮食品の取り扱いを開始した。東京青山に初号店をオープンしてから 30 年以上が経過している『ナチュラルハウス』は、まさにナチュラル&オーガニック市場の先駆者。「国産」や「リアルなオーガニック」にこだわって、野菜などの生鮮食品から加工食品、コスメ、布ナプキンなどの生活雑貨にいたるまで幅広い商品を提供しつつ、同時に安全、安心なライフスタイルの啓蒙役も担ってきた。そんな同店のスタイルに注目した『ナチュラルカート』は自社の EC サービスの強みを活かして、より多くのひとに『ナチュラルハウス』の高品質な生鮮食品を提供できるよう、今回のサービスにいたったという。

2017年『今年の一皿』は「鶏むね肉料理」 ノミネートも「写真映え」意識が強く反映した傾向に ぐるなび総研

▶ 鶏むね肉料理



◀ 断面が写真映えするように計算された「フォトジェニックサンドイッチ」

画像出典：ぐるなび総研

「食」にまつわるさまざまな調査・研究を行なうぐるなび総研(本社: 東京都千代田区)が暮れの時期に発表する『今年の一皿』。チョイスされるのはその年の世相を映し出す象徴となるものだが、2017年に選ばれた一皿は『鶏むね肉料理』だった。選考理由として「健康志向」の高まりに加えて、「高齢化」による高タンパク・低脂肪への需要増ということが挙げられており、まさに現在の日本を反映した一皿だった。

大賞を競ったその他のノミネートに目を向けてみると、『炭酸ドリンク』(準大賞)、『チーズタッカルビ』(急上昇ワード賞)、『日本茶スイーツ』『フォトジェニックサンドイッチ』『Neo 日本酒』などが挙げられた。

選考理由のなかに「写真映えする」という内容が含まれているものが多く、こちらも現在の世相を映し出すように、選考を左右する要素として「SNS」の関与が強いことも印象的だった。

料理教室新コース『和の美学』スタート

季節の手仕事シリーズで習う第一弾は「手作り味噌」

東京ガス【地域情報・東京／埼玉／神奈川】



画像出典：東京ガス

東京ガス（本社：東京都港区）では、同社の料理教室の新コース『和の美学』（2018年1・2月）にて、『季節の手仕事シリーズ～手作り味噌を味わう～』を開催する。

ユネスコの世界無形文化遺産として「和食」が登録されてすでに4年が経過するなか、改めて和食材や和の食道具などにスポットをあてて、和食文化を楽しむという内容。

「季節の手仕事」と名付けられたシリーズの第一弾は、この時期に行なう「寒仕込み」がよいとされる『味噌作り』に挑戦する。茹でた大豆をつぶして麴と塩を混ぜ込む作業から始まり、作業後はそのまま持ち帰ることができる。同時に、手作り味噌を使ったメニュー「焼きおにぎり」「鶏と野菜のしぎ焼き」「さつま汁」の3品が紹介されるという。1月～2月に「東京ガス料理教室・全5カ所」で実施される。開催日時は各教室によって異なるとのことなので、興味のある方は公式サイトにて要チェックを。

丁寧にすりおろした「にんじん」ドレッシング

ご当地自慢「今が旬のにんじん」3種類が期間限定で登場

セゾンファクトリー



画像出典：セゾンファクトリー

ジャムやドレッシングなどの製造・販売を行なうセゾンファクトリー（本社：山形県東置賜郡）では、「今が旬のにんじん」を使ったドレッシング3種類の販売を開始した。それぞれ期間限定販売となる。

発売されたのは『大塚にんじんドレッシング（山梨県市川三郷町の大塚にんじんを使用）』『船橋にんじんドレッシング（千葉県船橋市の船橋にんじん「船橋レッド」を使用）』そして『I.spec 白い人参ドレッシング（福島県いわき市の白人参を使用）』と、それぞれご当地自慢の旬のにんじんが3種類。同社が手がけるドレッシングの中で常にNo.1の人気を誇る『リッチスタイルドレッシングにんじん』に、それぞれのご当地に

にんじんが丁寧にすりおろされて活用されているという。「品種による風味や味わいの違いを楽しんでいただき、お気に入りを見つけていただきたいと思います」と同社は語る。