

『月刊ニューステーブル』2019年3月号

～菜の花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～

名古屋流の本格ちゃんこ鍋『おひとり様』用の提供を開始 「赤みそ」や「手羽先だし」などご当地ならではの食材にもこだわり やみつ き ちゃんこ屋【地域情報・名古屋】



画像出典：やみつ き ちゃんこ屋

名古屋市内のちゃんこ料理店『やみつ き ちゃんこ屋』では、1人用ちゃんこ鍋『おひとり様ちゃんこ』の提供をスタートした。同店は元大関・琴光喜関がプロデュースを手がけた。

ちゃんこ鍋といえば「日本のソウルフード」ともいえるが、大人数でつつきあう印象が強く、1人での入店はなかなか敷居が高いイメージがある。そこで同店では「1人でも気軽に来られるちゃんこ料理」をうたい、本サービスをスタートさせた。

ご当地・名古屋流のちゃんこ鍋は、名物「赤みそ」や「手羽先だし」を使ったオリジナルスープに、シメのきし

めんなど、名古屋ならではの食材が盛り込まれており「そこでしか味わえないちゃんこ鍋」に仕立ててあるという。また、「野菜のプロ達」によって選び抜かれた国産野菜と、自慢のお肉などこだわりがたくさん詰まっているのも特徴とのこと。

とろみをつける伝統調理『吉野仕立ての素』 家庭でも気軽に「吉野うどんを作って欲しい」と発売 井上天極堂



画像出典：(株)井上天極堂

葛専門店の井上天極堂（奈良県御所市）では、新商品『吉野仕立ての素』を発売した。同社は1870年創業の「葛の老舗」。

汁物に葛粉でとろみをつける料理法を「吉野仕立て」といい、奈良県吉野地方では、調理に「とろみ」をつけることで体を温めるという生活の知恵が浸透していたという。同社の直営店で提供されているメニューの『吉野うどん』では、葛でとろみをつけただしがたっぷりとかけられているとのこと。

「お店では昆布とかつおで一番だしをとり、味付けをしたうどんだしに、注文が入るたび水溶き葛粉を入れて葛あんを作っていますが、ご自宅でも簡単に『吉野うどん』を作っ

ていただけるように、粉末だしに吉野本葛を混ぜた粉末和風とろみだしの素をご用意しました」（井上天極堂）。

化学調味料、保存料などの添加物は不使用で、アレルギー7品目「該当なし」という点も特徴として掲げている。

現代の食卓に添った機能性デザイン箸『STIIK』 「カトラリーのような箸」のコンセプトで新バージョン登場 ko design concept



画像出典：(有) ko design concept

デンマークブランドの国内総代理店を務める ko design concept（コーデザインコンセプト／東京都港区）では、同社が展開中のライフスタイルショップ『KOZLIFE（コズライフ）』にて、「カトラリーのような箸」というコンセプトで創り上げられたオリジナルデザイン箸『STIIK（スティック）』の新バージョンの販売を開始した。

『STIIK』は、今日本に暮らす私たちの、自由な食生活スタイルに合うようにデザインされたものとして誕生。昔から日本人にとって最も大切な食の道具のひとつである「箸」を、和洋が混在する現代の食事の

シーンにおいて、カトラリーと一緒に並べてより美しくなじみ、より機能的に気軽に使えることが追求されて、2017年にリリースされた。「26cm」「グレーカラー」「竹製」などの製作者のこだわりポイントがギュッと凝縮された一品に仕上がっている。

今回の新バージョンでは「ミディアムグレー&チャコールグレー」が加わった。

食品ロス解決アプリ『No Food Loss』のサービス開始 まずはコンビニエンスストア『ポプラ』から TODOKISUGI



アプリ画面イメージ

画像出典：(株) TODOKISUGI

「食品ロス」の解決を目的としたクーポンアプリ『No Food Loss』のサービスがスタートした（運営：TODOKISUGI／東京都新宿区）。

このサービスは、コンビニエンスストアや小売店から発生している、「まだ食べられるのにやむなく捨てられている食品（＝食品ロス）」を「お得な価格で購入できる」というもの。購入金額の一部は、特定非営利活動法人 TABLE FOR TWO International（東京都港区）を通じて、アフリカやアジアの子どもの給食費として寄付されるという仕組み。

このサービスの最初の導入ストアである、ポプラ（広島県広島市）の『生活彩家 貿易センタービル店』からサービスが開始されている。今後は、首都圏を中心に全国へサービスを拡大し、コンビニエンスストアだけでなく、スーパーやパン販売店など多業種の導入が図られる予定だという。「食品ロスを減らすことで、CO₂の削減や、社会的責任への貢献の一助となれるよう目指してまいります」と同社（TODOKISUGI）。

創業 360 年の歴史をもつ老舗から 『大木製薬の肝油ビタミンドロップ』が新たに登場

大木製薬



画像出典：大木製薬 (株)

1658 年（万治元年）創業の大木製薬（東京都千代田区）では、ビタミン A と D を配合した栄養機能食品『大木製薬の肝油ビタミンドロップ』の販売を開始した。

「360 年」の歴史をもつ同社だが、今回の新商品リリースにあたって次のように語る。「自社製品を通して、ビタミンを摂ることの大切さを長年伝えてきました。昔のように食が豊かでなかった時代と比べて、今はなんでも手に入りますが、逆に好き嫌いで栄養の偏り

などが気になることも——。そんな方が手軽にビタミン A と D を摂りやすいよう開発したのが、『大木製薬の肝油ビタミンドロップ』です」（大木製薬）

現在の市場のニーズに即して、「バナナ風味」などフレーバーにも配慮。また、歯にくっつきにくいやわらかな食感で、子どもからシニアまで、食べやすさにもこだわったという。

こだわりぬかれた調味料『PIN 印』ブランド その第 2 弾となる『贅沢濃厚ごまだれ』が登場

Mizkan



画像出典：(株) Mizkan

「家庭の味の最高峰を目指した」というこだわりの調味料『PIN 印』ブランドを展開するミツカン（愛知県半田市）ではこのほど、『贅沢濃厚ごまだれ』『八方だし 500ml』の 2 品を発売した。『贅沢濃厚ごまだれ』は『PIN 印』ブランド第 2 弾として登場。「練りごま」「すりごま」「煎りごま」を贅沢に使用し「ごま本来のおいしさを味わっていただくために——」と、100 回を超える試作を重ねたのだという。

さらに『PIN 印』ブランド第 1 弾として登場した『八方だし』の「500ml」が加わった。

『PIN 印』ブランドは、(1) 一流料理人も認める味わい (2) 素材本来の味を生かした味作り (3) ミツカン独自の味覚のプロ集団「味確認室」による、おいしさの追求——といった「3つのこだわり」のもとで追求されている。