

# 『月刊ニューステーブル』 2021年12月号

～ Xmasカラー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～

## 自社が栽培したきのこを『セブン-イレブン』に供給 「栄養豊富なまいたけの美味しさや機能性を伝え続けたい——」 雪国まいたけ【地域情報：新潟・富山・石川・福井】

雪国まいたけ（新潟県南魚沼市）では、新潟・富山・石川・福井の各県の『セブン-イレブン』にて販売を開始する商品に、同社が栽培したきのこ（まいたけ、えりんぎ、ぶなしめじ）を供給することを発表した。

提供される商品は、『まいたけベーコン バター醤油おむすび』『きのこオムハヤシ（新潟県産きのこ使用）』『きのこ鶏つくねの醤油鍋（新潟県産きのこ使用）』『新潟県産きのこのパスタサラダ』などの品目。対象商品には『雪国まいたけシール』（右写真）が貼られているか、商品の包装フィルムに印刷されているという。

同社では「栄養豊富なまいたけの美味しさや機能性を多くの人に知って頂くことで、全



てのお客様が健康な食生活がおくれますよう、今後も『雪国まいたけ極』をはじめとするきのこ商品の良さを伝え続けて参ります——」としている。

## 〆幻の枝豆、『黒枝豆』の調味料を限定発売 県産食材をおいしく食べるためのラジオ番組で人気投票実施 日本丸天醤油×兵庫県

日本丸天醤油（兵庫県たつの市）では、兵庫県との連携によるラジオ番組「Kiss FM KOBE『4SEASONS』」を展開。同番組を通して、県産の食材をおいしく食べるための「調味料開発プロジェクト」を実施しているが、今回、今が旬である『黒枝豆』の調味料が「3案」用意され、リスナーによる投票が行われた。その結果、最も人気のあった『焼き黒枝豆の素 バーベキュー味』が商品化され、限定「100食」の販売が公式オンラインショップでスタートした。（11月3日より）

同商品に使用される「黒枝豆」は、一年でこの時期しか収穫することができない〆幻の枝豆、の異名を持つという。「誰もがやみつきになってしまうような本調味料を使った料理は黒枝豆



を茹で、本商品と一緒に炒めるだけで今まで食べたことのないバーベキュー味の新感覚料理が出来上がります——」と同社は語る。

## 「うにと豆乳の相性が良いのではないか——」 無添加にこだわる2社が誕生させた新商品『うにフラン』 北三陸ファクトリー＋太子食品工業

北三陸ファクトリー（岩手県九戸郡）と、太子食品工業（青森県三戸郡）の「無添加にこだわる2社」では、新商品『うにフラン』の販売を開始した。

フランとは、牛乳と卵を使って作る「洋風茶碗蒸し」のこと。本商品の「うに」は、サステナブル漁業を実現する生産システムで採取された『洋野うに牧場の四年うに』が使用され、また、スッキリとしたうにの風味を北海道産の豆乳が後味で引き締めるという「いつまでも食べ続けたい商品を目指しました——」と両社。

「うにに醤油をかけて食べると美味しい」「醤油は大豆からできている」という理由から、「うにと大豆の相性が良いのではないかと」、HAGI フランス料理店の萩春朋シェフの再認識がうにフラン誕生のきっかけとなり、北三



画像出典…(株)北三陸ファクトリー

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/hirono-ya/>  
<https://www.taishi-shop.jp>

陸ファクトリーで取り扱っているうにと、太子食品の豆乳が組み合わせられて誕生した『うにフラン』。新商品は両社それぞれの公式オンラインショップや、アンテナショップなどで購入できる。

## 日本各地の味噌蔵と連携——毎月違った味噌が楽しめる 「心を満たす、完全食。」として誕生した味噌汁 MISOVATION

栄養士が開発した「1食に必要な31種類の栄養素をバランスよく摂取できる」という新しい味噌汁『MISOVATION』（ミソベーション／MISOVATION：東京都中央区）が、公式オンラインショップで発売された。

同商品は「心を満たす、完全食。」というコンセプトのもと、不足しがちな「25種類」のビタミンとミネラル、「19.4g」のたんぱく質や「6.5g」の食物繊維などの栄養素に加え、味噌・甘酒・枯節といった発酵食品で、腸内環境の面からも健康をサポートしてくれるという。また「日本各地の味噌蔵と連携し、毎月味噌



<https://misovation.com>

画像出典…(株)MISOVATION

の種類を変えてお届けいたします——」というのも注目ポイント。新しい味噌との出会いと、日本各地の味が楽しめる。価格は「購入プラン」によって変動するとのこと。

## 子ども食堂やフードバンクに業務用冷蔵庫を寄贈 社会貢献の一環として発足させた『ガリレイ1%クラブ』で フクシマガリレイ

フクシマガリレイ(大阪市西淀川区)では、2021年に『ガリレイ1%クラブ』を発足。社会貢献活動の一環として税引き前利益の「約1%」を社会貢献に活用する活動を行なっているが、2021年度上半期(4月～9月)の主な取り組みとして、全国11カ所の子ども食堂・フードバンクに「17台の業務用冷蔵庫」を寄贈したことを発表した。

今回の取り組みについて同社では「『こども食堂ぎふネットワーク』の活動に賛同し、その拠点に今年7月に業務用冷蔵庫を1台寄贈させていただきました。さらにこの度、『こども食堂ぎふネットワーク』の食品提供先の子ども食堂10件に業務用冷蔵庫を寄贈することを決定しま



した——」とし、そのことで「『こども食堂ぎふネットワーク』代表の宮崎孝司様より感謝状を贈呈いただきました——」と付け加えた。

## さまざまな旬の野菜を厳選使用 重ねられた試作で「この配合にたどり着きました——」 世田谷自然食品

世田谷自然食品(東京都世田谷区)では、同社が販売する『毎日の健康習慣 十六種類の野菜』の累計出荷総数が、このほど「1億5,000万本」を突破したことを発表した。

同商品は「16種類の野菜を使用、無添加・自然のままの味——」を特徴とする。

使用される野菜は、さまざまな種類の旬のものが厳選され、試作が重ねられて、「この配合バランスにたどり着きました——(同社)」としている。

また、「より多様な栄養成分を摂れるように——」と、トマトやにんじんなどの人気の健康野菜だけでなく、ふだんあまり食べる



ことのない珍しい野菜など、さまざまな特徴の野菜が厳選されて、「280g」分が凝縮されているという。