

# 『月刊ニューステーブル』2022年2月号

～<sup>うすうめねず</sup>薄梅鼠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～

## キューピー オリーブオイル & オニオンドレッシング 『緑キャップ』に刷新されて発売 キューピー

キューピー（東京都渋谷区）では、2019年に『金キャップ』シリーズから発売された『オリーブオイル&オニオンドレッシング』をリニューアル。新たに『緑キャップ』シリーズから発売する。『緑キャップ』として、本商品の価値である「健康感やナチュラル感」を鮮明に伝えていくことと、オリーブオイルの増量と風味の向上を図り、よりサラダに合う仕立てにすることで、満足度向上を図るのが狙い。

「オリーブオイル&オニオンドレッシング」は、エキストラバージンオリーブオイルと玉ねぎの風味を生かし、程よい酸味に仕上げたシンプルな仕立てのドレッシング。今回の刷新ではオリーブオイルの配合量を増やし、風味を向上。さらに酸味を低減することでよりサラダに合うように仕立てられた。



<https://www.kewpie.co.jp/>

## スマートティーポット『teplo ティーポット』 JIDA デザインミュージアムセクションに選定 LOAD&ROAD

LOAD&ROAD（東京都千代田区）では、同社が手がけるスマートティーポット『teplo ティーポット』がこのほど、『JIDA デザインミュージアムセクション Vol.23』（主催：公社・日本インダストリアルデザイン協会）に選定されたことを発表した。

『teplo ティーポット』は、スマホアプリと連携してお茶を自動抽出するティーポットで、それぞれの「茶葉」を最高の状態で楽しむために、茶葉量、水量、抽出時間、抽出温度といった複雑な数値制御を、ポットが自動で行なってくれるというもの。「茶葉についての知識のない方で



画像出典：(株) LOAD&ROAD  
<https://teplotea.com/>

も、おうちで気軽に本格的な味のお茶を楽しむことができます——（同社）」

## 手軽に食べられる新潟の素朴な郷土料理 『深山のめぐみ』シリーズを発売 太平堂

太平堂（新潟県上越市）では「なかなか会えないあの人へ、地元が好きなあの人へ、新潟の割烹が手掛けた郷土料理をお届けする——」をテーマとした『深山のめぐみ』シリーズの販売を開始した。

同社は新潟県上越市で割烹料理店『割烹新柳』と温泉宿泊施設「牧湯の里『深山荘』」を経営。「海あり山あり」の地域が故、山菜料理や鯉料理などの他、日本海でとれる新鮮な魚介類もふんだんに使った地元ならではの料理を提供しております——（同社）とし、3年前に地元食材を使ったご当地カレー『糀六華カレー』を開発。県内の他、関東エリアでも販売されている。

今回発売された『深山のめぐみ』は、新潟



画像出典：(株) 太平堂  
<https://shinyanagi.jp>

の素朴な郷土料理を手軽に楽しめるもので全品調理済とのこと。届いたら解凍するだけ、温めるだけですぐに食べることができるという。

## 日本の食文化を未来につなぐ「かいこ」原料 サステナブルフードに着目した「まゆの便り」シリーズ新発売 敷島製パン [Pasco]

敷島製パン（Pasco）が展開中の、未来の食をまじめに考えるプロジェクト『未来食 Labo』。このほど新たに『まゆの便り』シリーズを Pasco のオンラインショップにて、数量限定で発売した。本シリーズは『Korogi Cafe』シリーズに次ぐ、昆虫食の第2弾となる。

『まゆの便り』の商品は、「かいこ」を原料とする食品『SILKFOOD（シルクフード）』を展開するエリー（東京都中野区）の食用蚕パウダーを使い、『Pasco』がこれまでに培ってきた製パン・製菓の技術を生かしてつくりあげたもの。

「かいこ」は、植物性タンパク質よりも必須アミノ酸を豊富に含む良質なタンパク源だとい



画像出典：敷島製パン（株）  
<https://www.pasconet.co.jp/>

脂肪酸、葉酸など、人間が生きていくうえで大切な栄養素が62種類も含まれているのだという。ナッツのような風味や旨味がある。

## 届いたその日からすぐにスタートできるぬか漬け 『今日から始める発酵ぬか漬けセット』 発売 紀伊スタイル

紀伊の「食」と「木」のライフスタイルブランド『Kii STYLE』（紀伊スタイル／奈良県吉野郡）より『今日から始める発酵ぬか漬けセット』が発売された。

冷蔵庫に収納できる吉野杉の専用箱と有機栽培のぬか床、さらに新鮮野菜がセットとなっていて、届いたその日からすぐに「ぬか漬け生活」が始められるというもの。

『Kii STYLE』は今年1月11日に誕生したばかりのライフスタイルブランドで、奈良県の奥大和地域を中心に活動する「食」（農業）と「木」（林業）関連事業者のコラボによって誕生した。

専用箱に用いられている吉野杉には「調湿効果」があり、漬け物から出る水分を吸収して、漬ける時の面倒な水抜きの手間が省ける利点も



画像出典：(株) 紀伊スタイル  
<https://www.kiistyle.jp/>

あるという。さらに消臭機能も備えているので「冷蔵庫のいやな臭い」を抑える効果もあるとしている。

## プライベートブランド『kiki- 季季-』 東京・名古屋・静岡にポップアップストアを出店 八芳園

総合プロデュース企業である八芳園（東京都港区）のプライベートブランド『kiki- 季季-』では、東京都内を中心とする6店舗の百貨店・デパート・商業施設にて、ポップアップストアの出店をスタートする。ストアでは「日本各地の四季と出逢う和のチョコレート」が販売される。

同ブランド『kiki- 季季-』は、「日本の季節、八芳園の四季を持ち帰っていただきたい」という想いで2016年に誕生。「日本各地の生産地に実際に足を運んで厳選したこだわり素材で、四季の味覚を大切に詰め込んだ『ボンボンショコラ』からはじまりました『きせつ、めぐり、であう。』というコンセプトのもと、日本ならではの四季折々の趣きを和のチョコレートで表現しています——」と同社。



画像出典：(株) 八芳園  
<http://www.happo-en.com/>

さらに「日本の儂い四季の彩りを繊細に感じられる唯一無二の和のチョコレートをお届けいたします——」としている。