

月島通信

2020（令和2）年7月期 ① <7/1～7/16現在> No.311

☆ カテゴリー ☆ 見出し ☆ 特記情報 ☆ 参考サイト ☆

1 【菓子】

■成城石井、ネット予約限定チーズケーキ発売



成城石井が、チーズケーキ「成城石井自家製 熟成ブリーの濃厚フォルマッジ」を発売。同店公式サイトにある「成城石井WEB予約サービス」から事前申し込みを行うと購入でき、7/18以降に店舗で受け取りが可能。白カビチーズ「ブリー」入りのペーストと、はちみつを入れたチーズ生地の上に、はちみつナパージュと、ブリーチーズがクリームがのっている。

<http://seijoishiiblog.com/?eid=25142>

2 【パン】

■敷島製パン、北海道でしか買えなかった特別な「超熟」が、オンラインに登場

7/1、敷島製パンが、北海道にある直営ベーカリー「Pasco夢パン工房」で販売している「超熟北海道食パン」を「オンラインショップル・オープン」にて冷凍便で全国発売。同社独自の「超熟製法」はそのままに、できる限り北海道産原料を使い、北海道の小麦のおいしさを引き出すためのオリジナル製法を用いて焼き上げている。もちり、しっとりした食感で、小麦の豊かな風味や甘み、バターの香りをダイレクトに感じられる一品。



<https://www.pasconet.co.jp/uploads/news/1015/HP%E3%81%8A%E7%9F%A5%E3%82%89%E3%81%9B20200701012420.pdf>

3 【CVS・パン】

■サンドイッチ・ロールパンに「たんぱく質が摂れる」商品が登場



7/8、セブンイレブンが「タンパク質が摂れる」サンドイッチとロールパンの2品を発売。『たんぱく質が摂れる 蒸し鶏とたまごサンド』は一食22.8g 『たんぱく質が摂れる チキン&たまご（チリ）』は一食24.9gのたんぱく質を摂ることができる。

https://www.sei.co.jp/company/news_release/news/2020/202007031105.html

4 【 調理 】

■井村屋、大豆ミートまんを発売

井村屋が、「2コ入大豆ミートまん」を7/13より同社ウェブショップ、7/28から一般流通で発売。同商品は、肉を使わない中華まん、豚肉の代わりに植物由来の大豆ミートを使用。数種類の大豆タンパクを使用して肉の食感を再現し、タケノコ、シイタケ、玉ねぎなどの野菜も詰め込んでいる。一部の味付けには、植物性由来のバイヨン「JiAi 野菜バイヨン」を使用。



<https://www.imuraya.co.jp/news/2020/detail202/>

5 【 CVS 】

■ファミリーマート、特別サイト「コンビニで健康をプロデュース。」を開設



7/1、ファミリーマートが、これからの健康のあり方やライフスタイルを身近なコンビニから提案する特別サイト「コンビニで健康をプロデュース。」を公式HPに開設。今、見直されるコンビニ商品や、これからのコンビニと健康のあり方など、様々な内容のコンテンツを公開。第1回目には帝人株式会社を迎え、“スーパー大麦 バーリーマックス®”をテーマにした対談を公開する。

<https://www.family.co.jp/campaign/spot/famimatimes.html>

6 【 外食 】

■コメダの新業態「KOMEDA is (コメダイズ)」東銀座にオープン

7/15、コメダ珈琲店を展開するコメダが、新業態「コメダイズ」を東京・東銀座にオープン。同店は、プラントベース(植物由来)100%のメニューを提供する世界初の喫茶店として、大豆ミートを使ったバーガーなどをそろえる。メニューは、米や大豆を使ったバーガーなどフード34種、パンケーキなどデザート8種など。同社で初めて提供するアルコールを含むドリンクも、全てプラントベース。



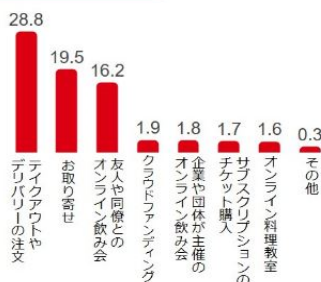
<https://www.komeda-is.com/>

7 【 情報 】

■【ぐるなびリサーチ部】オンラインによる食体験の利用動向調査

全体 (n=1,000)

利用したことがある



株式会社ぐるなびが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響下における、オンラインによる食体験の利用動向を調査。オンラインで利用した食体験について、全体では「テイクアウトやデリバリーの注文」「お取り寄せ」「友人や同僚とのオンライン飲み会」の利用が多く、特に「友人や同僚とのオンライン飲み会」については、20代女性が全体より17ポイント多く33.6%と、年代性別で見ても最も高い結果。オンライン飲み会の感想の中には、「終えるタイミングが難しい」「寂しい。おいしい料理と顔を合わせたの飲みが良い」といった声もあり、やはり飲み会についてはオンラインよりもオフラインでの実施を望む傾向も浮かび上がった。

<https://corporate.gnavi.co.jp/release/2020/20200707-019330.html>