

月島通信

2020（令和2）年9月期 ① <9/2～9/15現在> No.315

※リンク先は2020年9月時点のものです。すでにリンク切れの場合がありますので、その際はご了承ください。

☆ カテゴリー ☆ 見出し ☆ 特記情報 ☆ 参考サイト ☆

1 【菓子】

■洋菓子仕立てのカントリーマアム専門店が東京駅にオープン

9/9～11/1、東京駅の東京おかしランドに、カントリーマアム専門店「カントリーマアム トーキョウプレミアム」が期間限定でオープン。東京駅限定の“洋菓子仕立て”のカントリーマアム専門店。バウムクーヘン仕立ての真っ白なカントリーマアムや生食感の真っ黒なカントリーマアム、具材が今までにないほどたっぷり入ったスコーン仕立てのカントリーマアムが並ぶ。

<https://www.fujiya-peko.co.jp/cm-tokyo-prem/>

2 【パン】

■千葉県産ピーナッツがテーマの食パン専門店「ハピナツ」オープン

9/5、千葉県特産「ピーナッツ」がテーマの“高級食パン専門店”「ハピナツ」が、千葉・松戸にオープン。こだわりの食パン全3種類のほか、ピーナツバターもラインナップ。ピーナツの花言葉が「仲良し」であるように、地域の人々と「仲良し」になりたい、との思いが込められている。ピーナツはもちろんのこと、特殊配合の小麦粉、純粋ハチミツ、北海道産生クリームなど、素材選びからこだわって作られた食パンが販売される。

<https://panpak.jp/archives/36798>

3 【カフェ】

■猿田彦珈琲“振って混ぜて楽しむ”新感覚スイーツドリンク「ジェラッテ」ぶるぶるゼリー入り

9/15、猿田彦珈琲から“振って混ぜて楽しむ”新感覚のスイーツドリンク「ジェラッテ」が新登場。自慢のコーヒーにフルーツ、ゼリー、ミルクなどを重ねたドリンク。層になった状態から“振って混ぜる”ことでユニークな食感のスイーツドリンクへと変化。振る回数や強弱の加減で、ゼリーの粒の大きさや素材の混ざり具合が調整できるので、自分好みの食感・甘さで楽しむことができる。今後猿田彦珈琲の看板スイーツドリンクとして、シリーズ化を予定している。

<https://www.fashion-press.net/news/64353>

4 【 調理 】

■家庭用スパイス、巣ごもり需要で好調

スパイス市場は、家庭用を中心にこれまで好調に推移してきた。現在は巣ごもり需要や家庭内調理機会の増加を受けて、家庭用はさらに伸長。業務用は緊急事態宣言の発出や外出控えなどにより厳しい状況。全体としての市場は堅調に推移している。しかし、スパイスは世界各国からの輸入に頼る原料が大半を占めるため、新型コロナウイルスの状況によっては今後の安定供給に懸念がある。各メーカーは継続した安定供給に向けて原料在庫を従来より増やしており、安定した供給が続けば、今後も好調な推移が見込まれる。（日本食糧新聞より）

5 【 調理・CVS 】

■ローソン、本格パスタ新シリーズ 女性客の獲得へ

9/1、ローソンは、専門店の味わいを志向した本格パスタシリーズの展開を始めた。第1弾として「6種チーズの生パスタ」「角切り牛肉の生パスタ」を発売。本格・高価格帯に挑戦し、女性客の獲得を狙う。コンビニらしくない華やかな見た目を目指し、具材・ソースを麺の重量以上に使うようにした。9月に投入する新商品はいずれもパスタソースの量が麺よりも多い。10月以降は月替わりで新商品を投入。

https://www.lawson.co.jp/company/news/detail/1405171_2504.html

6 【 外食 】

■イケア、植物由来のプラントカツカレーも！プラントベースフードの新メニューが登場

9/3よりイケアは「より健康的でよりサステナブルな暮らし」がテーマのキャンペーンにあわせ、プラントベース（植物由来）フードの新メニューを全国の店舗で販売。大人気のカレーがプラントベースにリニューアル。大豆などでできたカツをトッピングしている。その他大豆やコーンなどでできた具材を包んだロールキャベツ、大豆やオニオンなどからできた、お肉のようなケバブが入ったサラダ、乳製品不使用のチョコムースなど、豊富なメニューを用意。

<https://www.ikea.com/jp/ja/this-is-ikea/newsroom/20200909-plant-based-food-pubc3beef20>

7 【 情報 】

■2020年版トレンド鍋は“みんなで小鍋”

ぐるなびは、2020年の「トレンド鍋」を「みんなでこなべ」（こなべ＝小鍋・個鍋）に決定した。これまでは、その年に話題となった食材や味付けで仕上げた鍋料理を選出してきたが、今年はコロナ禍でも鍋を楽しめるようにと、初めて「鍋の食べ方のスタイル」をトレンドとした。選定理由として「新しい生活様式に沿っている」「テイクアウトやお取り寄せにも対応できる」などを挙げた。

https://c-corporate.gnst.jp/release/2020/pdf/20200910-1.pdf?sc lid=corp_news_20200910-019362.html&202009111816