

# 月島通信

2021（令和3）年3月期 ② <3/16～3/31現在> No.327

※リンク先は2021年3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】

### ■「芋スイーツ」最前線！大阪・南森町にOPENする新店に注目！

4/5、イーファクトリーは芋スイーツ専門店「御芋屋 きいろと紫」を大阪・南森町にオープン。約2年前からじわじわとムーブメントになっている「さつま芋スイーツ」。焼き芋は、甘く熟成された「プレミアム紅はるか」、絹のような舌ざわりの「シルクスweet」、紅はるか並みの糖度を持つ紫芋「ふくむらさき」の3種。その他さつま芋を使用した生どらやモンブラン、プリンなどが並ぶ。

<https://www.gourmetbiz.net/103258/>

## 2 【菓子】

### ■ブッセ専門店「MOON（ムーン）」東京駅に期間限定出店

モロゾフが展開する、生ブッセ専門店「MOON（ムーン）」が、東京駅構内のHANAGATAYA東京で4月1日～5月6日の期間限定で出店。洋生菓子の“生ブッセ”に特化したブランドで、しっとりとろけるビスキュイとなめらかでコクのあるクリームをサンドしたこだわりの生ブッセが販売されている。

<http://www.morozoff.co.jp/brand/moon/>

## 3 【パン】

### ■高級食パン 第2次ブームが到来

1本（2斤）1000円前後の高級食パン店が続々と店舗を増やしている。第1次高級食パンブームが起きたのは13年ごろ。大阪発祥の「乃が美」や銀座「セントルザ・ベーカリー」の食パンがなめらかな口当たりで人気を集めた。「セブンゴールド 金の食パン」も発売され、身近なコンビニでも「ちょっと良い食パン」が手に入るように。現在は「第2次高級食パンブーム」。ターゲットを明確にした商品も人気を集める。猫好きに照準を合わせた「ねこねこ食パン」や、低糖質を売りにした「美食パン専門店GaLa米子店」はその一例。3月中旬からはモスバーガーも、1斤600円の食パンの販売を始めるなど市場は広がりを見せる。

<https://www.nikkei.com/article/DGXZQODZ153OF0V10C21A2000000/?unlock=1>

## 4 【 CVS 】

## ■ローソン 冷凍デザートなど「健康」・「SDGs」・「生活応援」を軸にした商品続々登場

3/30、ローソンは、直接手を触れずにそのまま食べられる新しいタイプのおにぎり「スティックおにぎり」と、食品ロス削減につながり、解凍の手間なくいつでも好きな時に食べられる「冷凍デザート」、シールド乳酸菌®を100億個配合した「健康をサポートするサラダ」を発売。これまで求められてきたニューノーマル対応を土台に、より「健康」・「環境配慮」・「生活応援」の要素を付加した“アフター・ニューノーマル”な商品開発を進めていく。

[https://www.lawson.co.jp/company/news/detail/1426969\\_2504.html](https://www.lawson.co.jp/company/news/detail/1426969_2504.html)

## 5 【 飲料 】

## ■雪印 フードペアリングを追求したミルク2種類 発売

4/6（中部以西、全国発売は4/20～）、雪印メグミルクは、『パンと一緒にのむ濃いミルク』、『パンと一緒にのむすっきりミルク』を発売する。同社でパンを食べるタイミングと頻度を調査した結果、パンを食べるときのミルクの中身について、もっと濃くおいしくしてほしい、パンの味に負けない味がよい、栄養の量や種類を増やしてほしい、パンの味を邪魔しない味がよいなどの要望があることがわかった。そこで、パンを食べるときと一緒に合わせたいミルク2種類を新しい容器で発売する。

<https://www.atpress.ne.jp/news/252819>

## 6 【 FF 】

## ■ミスタードーナツ、『misdo ネットオーダー』導入スタート

4/1、ミスタードーナツは、ネットで予約注文しテイクアウトできる『misdo ネットオーダー』を導入する。来店前に商品の注文を完了することができ、来店時に受け取り時間を選択し決済をするだけで、商品が準備され、受け取ることができる。

<file:///C:/Users/matsuo/Downloads/d5720-594-pdf-0.pdf>

## 7 【 情報 】

## ■日清食品「カップヌードル 残ったスープ固めるパウダー」を小林製薬と共同開発

日清食品は、小林製薬と共同で「カップヌードル 残ったスープ固めるパウダー」を開発。残ったスープの処理方法について残ったスープに入れて約10秒かき混ぜたあと、しばらく置いておくとスープが固まり、固まったスープは、容器と一緒に燃えるゴミとして捨てることできる。

<https://www.nissin.com/jp/news/9497>