

月島通信

2021（令和3）年6月② <6/16～6/30> No.332

※リンク先は2021年6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。

■2021年上半期の食トレンド大賞は「マリトッツォ」

食トレンドや食卓アイデアを発信するWebメディア「おうちごはん」は、「2021年上半期食トレンド大賞＆下半期予測」を発表。

<https://www.itmedia.co.jp/business/articles/2106/28/news148.html>

■敷島製パン「フローズンメロンパン」凍ったままでも解凍しても

冷凍食品売場向けに9月1日より発売。“ひんやりと冷たい状態”で、さっくりビスケット生地と、ひんやりホイップクリームの新食感を味わえるメロンパン。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000128.000036645.html>

■「アールベーカー」冷やしクリームパン、「ひんやり食パン」販売

冷蔵庫で冷やして美味しく食べられる新感覚の夏季限定食パンシリーズ。冷やしても固くなりにくい生地を使用し、冷蔵庫で冷やしてもしっとりとした食感。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000488.000010329.html>

■フレッシュケーキが「缶詰」に！ パフェ専門店が作る斬新スイーツに反響

札幌のレストラン兼パフェ専門店が考案した「缶」に入ったショートケーキが話題に。

<https://j-town.net/2021/06/24323796.html?p=1>

■ バイク チーズタルトの新業態「チーズころん」「一口サイズ」のチーズスイーツ、新作チーズプリンも

チーズスフレやチーズテリーヌなどひとくちサイズのチーズスイーツを展開。7月10日(土)より新作「ころんとチーズプリン」発売。

<https://www.fashion-press.net/news/74902>

■ 発芽大豆使用大豆ミートの新ブランド「SOYCLE/ソイクル」

発芽した大豆から作られる植物肉「ミラクルミート」を使用し、栄養価が高く、水に戻さずに使用できる「大豆フレック」。

<https://soycle.com/>

■ コンビニの売り場に変化 “小さめサイズ”増加のワケ

コロナ禍による料理疲れの人が増加。コンビニでは少量の惣菜の品揃えを強化することで少しずつ色々食べたいニーズに応える。

<https://www.tv-tokyo.co.jp/plus/business/entry/2021/024010.html>

■ スターバックス、午後7時前後からドーナツやケーキ値引き 食品ロス削減

8月から消費期限が近づいたドーナツやケーキなど、翌日に持ち越せない商品の値引き販売を始める。

<https://www.yomiuri.co.jp/economy/20210622-OYT1T50218/>