

<https://www.fashion-press.net/news/95120>

■パン好きに聞く『今、流行っているパン』に関する調査

パンフォーユーは「マリトッツォ」ブームに続き今流行している“パン”について調査。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000122.000023945.html>

■ファーストキッチン、栗の香りと食感を楽しむ「しみしみ栗ソースの生どら焼き」発売

10/20、ウェンディーズ・ファーストキッチンとファーストキッチンにて、秋の味覚「栗」を使用した「しみしみ栗ソースの生どら焼き」を販売。どら焼きの皮に栗ソースを染み込ませた、栗本来のおいしさを堪能することができる本格和スイーツ

<https://wendys-firstkitchen.co.jp/news/?nwid=967>

■「銀座カレー」ブランドより「銀座 あたためなくてもそのままおいしいカレー」新発売

10/17、明治は、「銀座カレー」シリーズ初の、温めずにそのまま食べられる常温喫食可能商品「銀座 あたためなくてもそのままおいしいカレー」をEC・宅配の経路限定で発売。

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2022/1014_01/index.html

■東京駅「東京ギフトパレット」が“拡大”リニューアル

11/16、東京駅一番街の手土産専門店ゾーン「東京ギフトパレット」が拡大リニューアルオープン。新たなエリアを設け、東京駅初となる7ブランドが出店。

<https://www.fashion-press.net/news/94953>

■Z世代が「この1年で買うようになった/よく買うようになった商品」とは？

LINEリサーチでは、全国の15～24歳の男女に対して、「この1年で買うようになった/よく買うようになった商品」について調査。

<https://research-platform.line.me/archives/41155750.html>



秋の味覚の代表「りんご」と「栗」を使用したレシピです。

フレンチアップルパイ



風味豊かなパイ生地とザクザククランブル、フレンチ液が染み込んだスポンジがアクセント。

[レシピはこちら](#)

タルトロレーヌ



冷凍タルト生地を使用した、濃厚なプリン種とカラメゼしたリンゴのタルト。

[レシピはこちら](#)

モンブランタルト



冷凍クランブルを底生地に使用したザクザクと食感と香ばしい風味が特長。カシスジャムがアクセント。

[レシピはこちら](#)

フィユタージュマロン



サクサクのパイ生地でしっとりしたクレームダイヤモンドと栗を1粒丸ごと包み焼き上げました。

[レシピはこちら](#)

ぜひご覧ください♪

9e.....9e.....お知らせ.....9e.....9e

月島食品は中部地区最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン総合展「CAFE & RESTAURANT Nagoya2022」に出展いたします。当社ブースでは、
①カンタンに美味しいををお手伝いする『Q M S』ブランドからおすすめ製品
②プラントベース製品のラインナップブランド『P o f f』からおすすめ製品
をご紹介します。ぜひお立ち寄りください。

【展示会名】 CAFE & RESTAURANT Nagoya CAFERES Nagoya2022

<https://caferes.jp/nagoya/>

【会期】 2022年11月9日(水)～11月11日(金) 10:00-17:00

【会場】 ポートメッセなごや 新第1展示館
【ブース番号】 8-7

.....



お問い合わせ、ご意見は[こちら](#)まで。

.....

次回の配信は、11月8日頃を予定しています。
お楽しみに♪

.....

発行元：月島食品工業株式会社 営業本部 営業企画部
メルマガ担当 近藤
〒住所：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

[QMSサイト](#)

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが下記よりお手続きください。

▼配信停止希望は [こちら](#)▼

※ 本メールは月島食品工業株式会社のお取引先様、弊社社員と連絡先を交換させていただいた方、セミナーに参加申込された方、展示会にご来場いただいた方、お問い合わせいただいた方、当社サイトからメルマガ登録いただいた方に配信しております。

▼個人情報保護方針は [こちら](#)