

月島通信 2023年3月8日 No.428

お世話になっております。
月島食品の近藤です。
いつもご愛読いただきましてありがとうございます。
2月後半のキニナル話題をお届けします。



2023年2月後半

■新食感の“スチーム惣菜パン専門店”オープン

2/23、STEAM BREADの新業態、日本初の“しっとりやわらかスチーム惣菜パン専門店”「スチームブレッド」が丸井吉祥寺内にグランドオープン。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000036.000071031.html>

■淡路島牛乳100%使用の「淡路島 丘の上の牛乳パン」オープン

3/10、淡路島牛乳を100%使用し、じっくりと蒸しあげたふわっぶるんの新食感牛乳パンを販売する「淡路島 丘の上の牛乳パン」をうずの丘 大鳴門橋記念館内にオープン。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000026388.html>

■木村屋総本店の新ブランド『逸品-IPPIN-』誕生

3/1、木村屋総本店は新ブランド『逸品-IPPIN-』として定番の「あんぱん」、新登場の「金時芋むしパン」や「ベーコンバンズ」など新商品23種類を関東近郊のスーパーにて発売。

<http://www.kimuraya-sohonten.co.jp/news/detail/ippin>

■完全栄養パン「BASE BREAD」シリーズ3種がリニューアル

3/7より、完全栄養パン「BASE BREAD」シリーズの内、プレーン、メープル、シナモンを順次リニューアル。パサつきや硬さが改良され“やわもち”食感に。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000077.000022258.html>

■コエ ドーナツ×牛乳石鹸「赤箱」のコラボドーナツ発売

3/10-21、コエドーナツから牛乳石鹸「カウブランド赤箱」とコラボレーションした焼きドーナツが登場。コエ ドーナツ京都、京都のカフェ「カフェ・ドンバイスフェラ」にて発売される。

<https://www.fashion-press.net/news/100055>

■カルピス『発酵 バターサブレ』限定発売

3/1、アサヒ飲料は、阪急うめだ本店に展開している「カルピス」ブランドのコンセプトショップ『発酵「CALPIS」PARLOR』で、『発酵 バターサブレ』を数量限定する。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000591.000039153.html>

■珈琲所コメダ珈琲店×銀のぶどう「コメダ珈琲店の小倉トーストサブレ」発売

3/10より、銀のぶどうと珈琲所コメダ珈琲店がコラボレーションした土産菓子「コメダ珈琲店の小倉トーストサブレ」が名古屋地区限定で販売。

https://www.fashion-press.net/news/_100373

■「ピエール・エルメ」日本限定ブランド 新千歳空港に初出店

8/31までの期間限定でピエール・エルメのポップアップストア「Made in ピエール・エルメ 新千歳空港」が新千歳空港に初出店。限定ソフトクリームが登場。

<https://www.new-chitose-airport.jp/ja/spend/shop/s301.html>

■「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖 ミルクティー」を新発売

3/7より、キリンビバレッジは、「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖 ミルクティー」を新発売。成長する無糖紅茶市場にミルクティーを投入。

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2023/0125_03.html

■人気アイス「ガリガリ君」約20年ぶりにリニューアル

3月中旬より、赤城乳業「ガリガリ君」シリーズの一部が、約20年ぶりにリニューアル。かき氷の氷を粗く削り、大きい氷の割合を増やすことで、より爽やかな後味にアップデート。

<https://www.akagi.com/news/2023/230302.html>

■ぐるなびリサーチ部、わざわざグルメに関する調査

ぐるなびは、「わざわざグルメ」（＝飲食店で来店客自身が料理を仕上げたりドリンクを作るなど、楽しみながら体験できるグルメのこと）に関するアンケートを実施。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001236.000001511.html>



1. 月島食品グループのプラントベース製品ブランド『Poff』

月島食品グループが立ち上げた、新たな食の選択肢として関心が高まっている“プラントベースフード”（植物性原料を主原料とした食品）のおいしさに貢献する食品素材のラインナップブランド『Poff（ポフ）』の、特設ページができました。

[詳細はこちら](#)

2. 植物由来の力でつくり上げた新製品4品



◇ 1 ラブルプラボ/M B

『植物由来の力でバターのようなおいしさを実現した植物性バター』です。

※乳製品のバターではありません。

[詳細はこちら](#)



◇ 2 ヴィアンホイッププラボ/M B

『植物由来の力で生クリームのようなおいしさを実現した植物性生クリーム』です。

※乳製品のクリームではありません。

[詳細はこちら](#)

◇ 3 プラーデ

『植物由来の力でラードのようなおいしさを実現した植物性ラード』です。

※豚脂を使用していません。

[詳細はこちら](#)



◇4 絞れる大豆ミート

『植物由来の力でお肉のおいしさ表現した調味済み冷凍大豆ミートフィリング』です。

※肉を使用していません。

[詳細はこちら](#)



サンプルや詳しい製品資料のご請求、レシピのご相談等がありましたら
以下よりお気軽にお問い合わせください。

[Poffに関するお問い合わせはこちら](#)



その他お問い合わせ、ご意見は[こちら](#)まで。

.....
次回の配信は、3月14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](#)