

月島通信 2022年5月31日 No.394

お世話になっております。 月島食品の近藤でです。 いつもご愛読ありがとうございます。

昨日5月30日の20:30以降に月を見た方いらっしゃいますか?

昨日は5月になって2回目の新月="ブラックムーン"でした。つまり、月の姿は見えなかったのです。 2-3年に1回訪れる「願い事が叶いやすい日」とも言われています。48時間以内に紙に書くと良いそうなので、ぜひやってみてくださいね。次回のブラックムーンは2024年の12月31日です。

今回は『キニナル話題』配信号!

パン、菓子を中心に5月後半に気になったニュースをまとめてお送りします。



2022年5月後半

■プレスバターサンドギャラリー 渋谷 東急フードショー店オープン

6月1日、BAKEが運営するバターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」はプレミアムラインの常設展をオープン。限定販売だった商品や新製品をラインナップ。

https://buttersand.com/news/gallery_shibuya_2022/

■搾りたてカカオ専門店【beyond C(ビヨンドシー)】

6月10、Dari K(株)は搾りたてカカオ専門店【beyond C】を京都にオープン。「カカオタルト」や飲むカカオ

https://www.dari-k.com/news_post/information_220527/

■5分で焼立てパンに変身!ベーカリー『YOUR OVEN(ユア オーブン)』オープン

5月20日、ベーカリーカフェ業態を展開する(株)アールベイカーは、今までなかった焼立てベーカリー『YOUR OVEN』を世田谷区にオープン。店内に並ぶ冷凍パン、オーダーを受けてから焼き上げ提供する。

https://www.r-baker.shop/view/page/youroven

■話題のドーナツ専門店「I'm donut?(アイムドーナツ?)」2号店が渋谷にオープン

5月30日、福岡発の人気ベーカリー「アマムダコタン」が手がけるドーナツ専門店『I'm donut?』の2号店が渋谷にオープン。中目黒店をはるかに上回る約80種類のドーナツをラインナップ。

https://shibukichi.net/2022/05/05/imdonut/

■ハートブレッドアンティーク、やみつきになる"ふわもち"食感!

6月1日、ベーカリー「ハートブレッドアンティーク」はふわふわ、もちもちな味わいを楽しめる新商品5種が期間限定で発売。

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000459.000035909.html

■ブランジェ浅野屋に焼きカレーパン4種が期間限定で登場

6月1日~9月14日、ブランジェ浅野屋は「カレーパンリレーフェア2022」を開催。新宿中村屋を筆頭に、東京都内のスパイスカリーの名店4店舗とのコラボ焼きカレーパン4種類をリレー形式で発売。

https://b-

<u>asanoya.com/blogs/%E3%81%8A%E3%81%99%E3%81%99%E3%82%81%E6%83%85%E5%A0%B1-</u>%E7%89%B9%E9%9B%86/curry-bread-relay2022

■シュークリームブランド「PUCREAM(ぷくりーむ)」、解凍時間で味わいが変わるもっちり食感のシュークリーム発売

5月30日、(株)二ッチは新シュークリームブランド「PUCREAM」をオンラインショップにて販売開始。カスタードを練り込んだもっちり食感の生地のクッキーシュー。冷凍配送なので、解凍時間で味わいの変化を楽しめる。 https://www.atpress.ne.jp/news/307520

■ミスドの新作、人気ドーナツ「エンゼルクリーム」に国産フルーツフィリングをサンド

6月1日~6月下旬、ミスタードーナツは新作シリーズ「エンゼルフルーツ」を発売。人気のエンゼルクリームに国産フルーツのフィリングをたっぷり重ねた。

https://www.fashion-press.net/news/88481

■スターバックス、プラントベースのフードメニューを拡充

6月1日、スターバックスは「プラントベース」のフードメニューを拡充。イングリッシュマフィン、ドーナツ、



https://tsukishima-qms.jp/

この1週間でもっとも読まれたコンテンツをランキング形式で紹介します。



<u>冷やしておいしい!</u> 流行スイーツ『ボンボローニ』のレシピ





<u>2021年マイヒット・マイブーム</u> アンケート





<u>ピスタチオ好きにはたまらない!</u> 濃厚ピスタチオムースのレシピ





<u>2022年の注目スイーツをアレンジ!</u> サバラン風ドーナツのレシピ





<u>意外と知らないチョコレートの知識②</u> カカオ豆からチョコレートが できるまで



ぜひご覧ください♪



∴・∴ 編集後記 ・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・∴・

挽き肉を使ったお料理、どのような料理をしますか?

塊肉や薄切り肉と違って、挽かれている特長を生かしたようなそぼろや麻婆、練って自由な成形ができる肉団子や ハンバーグなどが一般的ですが、最近よく目にするのが、ひき肉をぱらぱらさせたり練ったりせずにそのまま使う というレシピです。

試したことがあるもの、試してみたいもの、3つ紹介します。

試したことがあるのは、料理研究家リュウジさんの「合挽き肉のサイコロステーキ」

(<u>https://tuberecipe.com/recipe/4681/detail</u>) です。

挽き肉で何しようかな~と考えていた時に、家族がYouTubeで見つけました。

試してみたいものは、5月24日にTV「家事ヤロウ」で和田明日香さんがやっていた「ひき肉そのまま煮込みハンバーグ」(https://news123.work/gourmet/kajiyarou220524wada1/)。

もう一つは、先日Twitterで話題になった、味の素公式レシピサイトで2010年に開発された「豚ひき肉かたまり焼き」(https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/706632/)。

いずれも、お肉のパックのまま料理できるので洗い物が少なくて済むというとってもお手軽なレシピです。 手軽でおいしいのが一番ですよね!

皆さまも気になったものがあったら試してみてくださいね。

次回の配信は、6月7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 <u>こちら</u>▼

※ 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