



後味さわやかな発酵乳

小岩井乳業(東京都千代田区、0120・171766)のkokがありながらさわやかな後味のデザート(発酵乳)「小岩井 食後のスイーツ」2品

ほどよい甘さの濃厚な味わいを、独自製法でさわやかな後味に仕上げた。「フロマージュ」はクリームチーズと生クリームを使ったレアチーズに似た味わい。「カスタード」は生クリームをふんだんに使い、カスタードクリームのようにとろける食感。

《各90%、130円(税抜き)》



食べやすい玄米発酵食品

玄米酵素(札幌市北区、0120・136789)のおやつ感覚で食べられる玄米発酵食品「玄米ファイン」

玄米とはい芽・表皮を麹(こうじ)菌で発酵させ、オリゴ糖、大麦若葉、カルシウムを加えて仕上げた。「玄米」を毎日食べたいが、調理が大変」という人に向けた発酵食品。錠剤タイプなので、いつでも手軽に玄米のビタミンやミネラル、食物繊維を補給できる。1日当たり15~20粒が目安。

《約150粒入り、2100円》



戦前のコーヒーを再現

松屋コーヒー本店(名古屋市中区、052・251・1601)の戦前の味を再現したレギュラーコーヒー豆「大須珈琲(おすすコーヒー)」

発売元は大正時代から豆を販売する店。5種類の豆(ブラジル、コロンビアなど)をブレンドし、戦前に親しまれた少し酸味があるマイルドな味を再現。近年好まれる苦みやパンチのある味より飲みやすいという。名古屋・大須の新土産として売り込む。

《200%、1000円》

食

発売元、製品名、特徴、文末のカッコ内は希望小売価格、発売日。掲載希望の場合は、資料、カタログにカラー写真を添えて〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7、または〒540-8588 大阪市中央区大手前1-1-1「日経MJ新製品係」まで。検討のうえ紙面で紹介します。なお、送付いただいた資料などは返却いたしません。



トッピング感覚のみそ加工品

ホシサン(熊本市、0120・868824)のトッピング感覚で使えるみそ加工品「ごまみそ味でとっぴんしゃん」

熊本県産の原料で仕込んだ自家製みそ「ホシサン百年乃蔵 米麦あわせ」がベース。ダシにカツオ節とアゴ(トビウオ)を使い、甘さとkokのある味に仕上げた。アクセントに金ゴマを使用。料理に便利な小分けタイプで、スープ、いため物、つけダレなど様々な料理に手軽に使える。

《30%×6袋入り、500円》



味付け豚肉入り粉末調味料

日本ドライフーズ(東京都品川区、0942・23・2151)の凍結乾燥(フリーズドライ)製法の味付け豚肉入り粉末調味料「具っと野菜 もやしのあんかけ風炒(いた)めを作りましょ!」

用意したモヤシとニラをいため、同調味料を水で溶き入れ加熱するだけの簡単調理。ご飯のおかずには合う味付けで、あんがモヤシによくからむ。さらに肉や野菜を加えるとボリュームが出る。保存期間は常温で9カ月と長い。

《30% (2~3人分)、105円》



赤穂の天塩でミネラル補給

赤穂化成(兵庫県赤穂市、0120・404139)の汗に近いミネラルバランスの清涼飲料水「発汗時の水分補給」

汗で失う「水分」と「ミネラル」を手軽に補給できるノンカロリー飲料。原材料の塩は「赤穂の天塩」を使用。ナトリウム、カリウム、カルシウムを汗に近いミネラルバランスで含有しているため、体内から失われた成分を素早く補給できる。さわやかなグレープフルーツ味で子供も飲みやすい。

《500ml入り、147円》