

たわりをさらに。2重構造ボトルはフレンドした香り高い封後も鮮度を維持。醤油・油などにも採用さ



トマロネース

「3種のぶどう酢」を使っているが、マヨ用。ぶどう果実由来の香ネーズの導入は初りを生かすため低温で丁寧に。独自技術に寧に醸造した。新鮮キーより包材メーカーポトルが油を酸化から守り、酸化臭の発生を防ぐため、使うたびに「3種のぶどう酢」の香りが楽しめる。

を特設サイトで公
また、同商品全4種
が当たるT w i t
として人気が高くR
内最大勢力だ。16年
でも構成比は31%だ
か、昨年は家庭での
需要が後押しして44
はっている。

「おいしさ」と健康感
立させたR T D新市
場を狙っており、こ
アゴリーへ約800
の新規流入を見込
ID市場は昨年も前
111.6%伸びて着
年連続の伸長だ。つ
昨年10月の酒税改正
3のビール(新シヤ
が増税され、R T
の価格差が開いたこ
強い風となった。キ
ールは市場を上回
り物だった。

えびせんべいの老舗・桂新堂が1981年に発売したアソート缶「朱輪布(しゅりんぷ)」の復刻版を17日から、名古屋栄三越で発売。限定10缶で、なくなり次第終了となる。1枚1枚職人が手焼きで仕上げているため、限られた数しか生産できず、4月から毎月1日に限定10缶を販売していく。



復刻したアソート缶「朱輪布」を紹介する光田侑司専務

に入れたことで桂新堂の光田侑司専務らに復刻を提案した。さらに桂新堂では昨年、中元、歳暮商戦では例年並みの支持を得ていたが、コロナ禍で土産物需要が激減。自宅を過ごす時間を豊かにする商品として新しい「朱輪布」の開発を進めた。今回発売した商品は、当時のデザインを再現した「朱輪布 昭和アソート」と、新しくデザインした「朱輪布 令和アソート」の2種。

「朱輪布」は、1981年当時に業績不振だった桂新堂が起死回生の商品として発売。人気が出たことで窮地を脱することができ、その後の発展

につなげた特別なえびせんべい缶。しかし、「缶」包装形態は処分し、手間がかかる上、環境問題への配慮、紙箱に比べ湿度に弱く賞味期限が短い。

125g不足しており、全国最下位にある。「健康寿命延伸のため野菜の摂取量を上げていくことが必要不可欠。野菜の摂取量が不足している人の約8割は、自身

若鯨屋×カゴメ名古屋支店

野菜摂取向上へコラボメニュー

「1/2日分の野菜を使ったベジ御膳」



カレーうどん店をチェーン展開する若鯨屋(名古屋支店、高橋知子社長)は、カゴメ名古屋支店と共同開発した「1/2日分の野菜を使ったベジ御膳」を19日から新たに発

売した。1食で大人1日分の野菜摂取目標量である350gの半分が摂れるというもの。全国的にも野菜不足が指摘される地元愛知県を中心に、生活者の野菜摂取促進につなげていく。

「1/2日分の野菜を使ったベジ御膳」は、若鯨屋の「ミニカレーうどん」に、カゴメの商材を使用した「ミニトマカツ丼」と「ごろっと野菜の彩り揚げびたし」そして「野菜生活100」の100ml紙パックを添えた4品セット。

「野菜をたくさん使った、非常にカラフルで心が躍るメニュー。お客さまには、お腹も心も満足をしていただける商品になったのではないかと(高橋社長)。

日本人の1日の野菜摂取量は、目標350gのところ平均約290g。60g不足しているという状態が10年ほど続いている。特に地元の愛知県は

「健康寿命延伸のため野菜の摂取量を上げていくことが必要不可欠。野菜の摂取量が不足している人の約8割は、自身

「令和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「昭和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「令和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「昭和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「令和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「昭和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「令和アソート」は、人気商品の「赤えび炙り焼き」、えびせんべい生

「老舗酒問屋が日旨いつまみ」シリ



「老舗酒問屋が日旨いつまみ」シリ

国分グループの日本橋菓房(本社・東京都中央区、森公一社長)は、いつもサクッと居酒屋気分が味わえる新しいおつまみ「老舗酒問屋が日旨いつまみ」シリ