

玄米粉のラーメン発売

農業生産法人のマイセン（福井県鯖江市）と関連会社のマイセンファインフード（同市）は9月、玄米を使ったラーメンと玄米ドリンクを発売する。インターネット通販サイトで販売するほか、健康食品やスーパーなどに卸販売する。小麦アレルギーや健康志向の人を取り込む。

玄米ラーメンのしょうゆ味のスープは動物性の原料を使わないため、ベジタリアンの人でも味わえる。玄米ドリンクは玄米と水のみを使って作った。酵素で玄米の成分を分解し、やさしい甘みに仕上げた。コメを原料にした飲料「ライスミルク」は米国やイタリアで健康志向の人に人気を集めており、日本でも注目が高まりつつあるという。

米ピンクベリー本格展開

ロイヤルホールディングス（HD）は米国発祥のフローズンヨーグルト店「ピンクベリー」を日本で本格展開する。

ピンクベリーは米カリフォルニア州発祥のフローズンヨーグルト店で、20カ国以上で約260店を展開する。



無脂肪牛乳・無脂肪ヨーグルトを使い、店内で切り立ての生のフルーツなどをトッピングするなど素材にこだわるのが特徴だ。トッ

スーパー、サラダの陣



スーパー各社がサラダ商品の売り場に注力している。西友はレンジ調理の温野菜を加えた品ぞろえを充実し、イトーヨーカ堂は高品質サラダシリーズを増やす。消費者の健康志向や調理の手間が少ない食材のニーズ拡大で各社のサラダ商材は好調だが、コンビニエンスストアなども商品を充実させており異業種間の競争が激しくなっている。

—日経MJ2015.7.27—

イトーヨーカ堂	240～350円ほどの高質惣菜サラダ「iキッチン」を約120店に展開
西友	レンジ調理の温野菜パックなど、品ぞろえ拡大で売り上げ5パーセント以上伸ばす
ライフコーポレーション	小容量パックの店頭訴求を強化
サミット	新店・改装店中心に店内加工できる設備を導入
ヤオコー	顧客が自分でトッピングなどを選べる売り場を設置
いなげや	食べ応えのある品ぞろえ強化で売り上げ1.2倍に

ピンク素材は20種以上あり、トッピング付きのsmallサイズは490円。ロイヤルHDの店舗は「シニアに支持されており、若年層や海外客は手薄だった」（菊池社長）。ピンクベリーの出店を増やすことでインバウンドや若年層などを取り込む。

—日経MJ2015.7.29—

厚焼き卵サンド だし巻き・オムレツ…

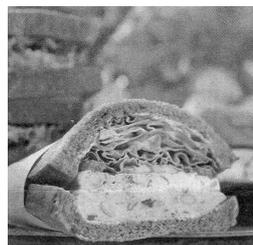
卵サンドイッチといえば、ゆで卵を崩してあえたもの。そんな思い込みを覆す「厚焼き卵サンド」が次々登場している。

8月中旬の平日昼、そごう横浜店（横浜市）の地下食品売り場で、ひときわ注目を集める一角があった。だし巻き卵のサンドイッチを販売する「天のや」だ。今年3月から都内の百貨店で持ち帰り専門店の展開を始め、この日オープンした横浜は4店目になる。「だしが効いていておいしい。さっぱりしていていっぱい食べたい」。隙間なく折り目正しく箱に詰まった卵サンドは、小ぶりですりとのどを通る。12切れ入りで1181円、全店で1日に500箱が売れる。関西では様々な喫茶店が厚焼き卵サンドを供している。厚焼き卵サンドには大手企業も注目する。ローソンは2003年から、関

西の店で厚焼き卵のサンドイッチを販売。刷新を繰り返してロングセラーになっている。セブンイレブン・ジャパンも昨年から一時期、やはり関西で分厚いだし巻き卵のサンドを販売していた。スターバックスコーヒー・ジャパン（東京・品川）は4月から、ほうれん草や赤ピーマンなど野菜入りの厚焼き卵を挟んだ「エッグサンドイッチ」を全国で販売。厚さを生かして様々な具材を詰め込み「ひとつでランチをすませられるような食べ応えを狙った。」

（同社）

—日経MJ2015.8.16—



スターバックスコーヒー・ジャパン



ローソン