

ホテルで高級お好み焼き

千房

お好み焼き店「千房」を運営する千房ホールディングス（大阪市）はホテル内への出店を拡大する。このほどシェラトン都ホテル大阪（大阪市）内の高級業態「ぶれじでんと千房」を移転増床した。

従来なかった個室を3か所設けるなど「ゆったりと食事を楽しめる空間にした」（同社）。

都ホテル内の店舗について、中井貫二専務は「今後強化していくホテル内出店拡大に向けた基幹店」と位置付ける。千房HDでは大阪の2店のほかに今年6月にはフィリピンのマニラ近郊のコンラッドホテル内に新店。

インバウンドが増加する国内、経済成長が続くアジアでもホテルの新設・改装が相次いでいる。「ひと味違った鉄板焼きを提供するレストランとして、国内外にあるアップーミドル以上のホテルから出店要請が相次いでいる」（中井専務）という。 一日経MJ2016.9.14-

カフェ、紅茶がHOT

タリーズ プロント

カフェチェーン各社が紅茶に力を入れ始めた。主カメニューはコーヒーだが、コンビニエンスストアが格安コーヒーを提供するなど競争が激化。これまで手薄だった紅茶に商機を見出した。

タリーズコーヒーは紅茶専用ブランド「&TEA（アンドティー）」で季節限定フルーツティーの商品数を増やす。紅茶との組み合わせを考えたフードメニューも発売した。

プロントコーポレーションは6月、「アイスティー」（Mサイズ300円）の茶葉を刷新した。レモンピールなどを加え、さっぱりとした香りを感じられるようにした。

同社は2年前からコンビニコーヒーへの対抗策として紅茶商品に注力している。

日刊経済通信社の酒類食品統計月報によると、15年の「紅茶飲料」の生産量（見込み値）は10年比で約6%減、20年の予測値で見ると10年比約10%減少する見込みだ。モスフードサービスが展開する紅茶専門店も店舗数は伸び悩んでいる。紅茶文化をどう根付かせるか。各社の工夫が求められている。

一日経MJ2016.9.7-



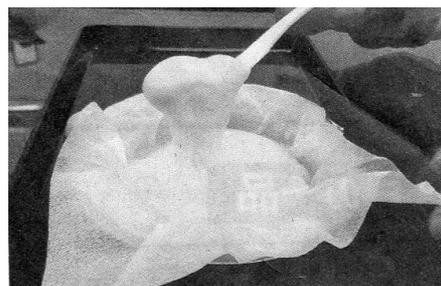
モチモチ、のび～る豆腐 相模屋飲料 サラダやピザに提案

【前橋】豆腐最大の相模屋飲料（前橋市）はモチモチした食感が特徴の伸びる豆腐商品を開発した。サラダやピザにモッツアレラチーズのように使う食べ方を提案。健康意識の高い20～30歳代の女性の新たな需要を取り込む。

「モッツアレラのようなナチュラルとうふプラータ仕立て」の商品名で発売した。関東甲信越と関西を中心としたスーパーで販売する。

原料になる豆乳クリームは製造技術を持つ不二製油グループ本社と相模屋飲料の共同出資会社から調達する。凝固剤になるにがりやデンプンを入れ温度調節をしながらこねることで独特の食感を作り出す。豆乳で作ったうす皮で豆腐を包んで完成する。強い粘りがあり、スプーンですくうと伸びる。新商品向けに第二工場（前橋市）に生産能力1日1万5000個の専用ラインを新設した。

一日経MJ2016.9.14-



■桜・リンゴの花から酵母

木製品のプレス

【青森】木製品販売のプレス（青森県弘前市）は弘前市の桜とリンゴの花から酒醸造やパン製造に適した酵母を抽出することに成功し、地元企業に提供を始めた。農業法人や酒造会社がこの酵母でシードル（発泡性リンゴ酒）や日本酒を造る計画で、来年にも第1号商品が登場する。いずれも天然酵母だが大量生産用酵母と同等の短時間で発酵し、独特の発酵臭も少ないなど広く食品に応用できる。15年度には桜酵母を使ってシードルを試作した。農業生産法人もりやま園（弘前市）はこれらの酵母を使ってシードル醸造に参入する。現在、工場を建設中で、来春の完成後、酒造免許を取得し、来秋の発売をめざす。弘前市の蔵元も桜とリンゴの酵母を使ったシードルと日本酒の商品化を検討している。

一日経MJ2016.9.26-