

2017
12月

Sasai ラボ

発行/佐佐井株式会社
北九州市小倉南区上曾根新町 2-25
☎093-472-1335
FAX 093-472-1790
http://www.bf331.com

高級スーパー進む再編

三越伊勢丹、クイーンズ伊勢丹を売却

三越伊勢丹ホールディングスは高級スーパー「クイーンズ伊勢丹」の運営会社の株式を投資ファンドの丸の内キャピタルに売却する。5期連続で赤字が続いており、自力での再建を断念した。2013年に「ピーコックストア」をイオンに売却したJ・フロントリテイリングに続き、大手百貨店がスーパー経営から手を引く。

運営会社の三越伊勢丹フードサービスからスーパー事業などを引き継ぐ新会社を設立し、来年3月をめどに株式の66%を売却する。「クイーンズ伊勢丹」の店名は継続するが、首都圏の17店のうち不採算の一部は閉鎖を検討する。

首都圏の高級スーパーでは紀ノ国屋（東京・港）が10年にJR東日本の傘下に入ったほか、三浦屋（同・杉並）は12年にいなげやの子会社になった。成城石井（横浜市）もレックス・ホールディングス（現レイズインターナショナル）や丸の内キャピタルを経て、14年にローソンの傘下に入るなど再編の動きが相次いでいる。

—日経 MJ2017.10.25—

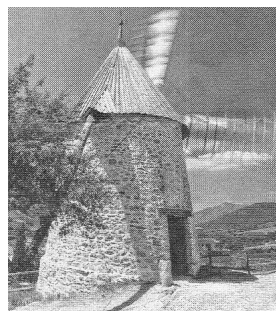


フランス 発

新鮮な小麦粉 パンに付加価値

最近フランスでも、小麦粉などを含んだ食品を控える「グルテン・フリー」のダイエットが流行し、パンの消費量が減少している。そういう中で、パンの価値を高めるために自然にこだわるパン作りに励むローラン・フィヤ氏（57）の活動が注目されている。

現在は使用されていない昔の品種の麦（約10種類）を有機栽培して、それを同氏が修復した昔の風車小屋の石臼で製粉し、天然酵母で自然発酵させたパン種を大きな薪窯に入れて、じか火で焼き上げるまでの過程を全て手掛ける。その最大の特徴は、毎日、必要な量だけ石臼でひいた新鮮な小麦粉を使っていることだ。フィヤ氏は、自分のパン作りの哲学と技術の伝授と普及の活動にも取り組んでいる。同店の近くで定期的開催しているパン研修（3日間）には、日本人も含めて世界中から参加者が集まっている。



—日経 MJ2017.10.2—

パスタ・うどん・ラーメンをひと手間で美味しくする方法

—FBFテレビ【所さんの目がテン】—

■パスタをお店の味にする方法

1. フライパンに400mlの水を入れる。
 2. 沸騰したらパスタ100gを半分に折って加えふたをする。
 3. 泡が出てきたら中火にし、袋の表示の時間過熱する。
 4. お湯がほとんどなくなって完成。
- これで高級パスタのようになります。

■格安うどんをおいしく食べる方法

ゆでうどんにコシを出すためには袋から出したうどんをラップして電子レンジで2分加熱する。電子レンジで水分を飛ばすことでコシを取り戻すことができます。

■家庭の焼きそばを屋台の味にする方法

1. 肉、野菜を炒める。
2. 麺を入れ酒大さじ1を加え炒める。
3. ソースを入れ混ぜる。

家庭の焼きそばを屋台の味にするには麺に酒を入れること。



■即席ラーメンをお店の味にする方法

食用重曹を1リットルの水に大さじ1を沸騰する前に入れてゆでる。重曹を入れるとお湯がアルカリ性に変わり、細かい網目ができ弾力が増します。