

2020  
4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

## 食品卸、植物肉に本格参入

伊藤忠食品

日本アクセス



食品卸各社が大豆や小麦などを原料とする「植物肉」を強化している。植物肉は健康上の理由などで肉を食べられない人に向けた商品だったが、近年は味の改善や栄養価の高さから消費者の関心がたかまっている。牛肉、豚肉、鶏肉に続く「第4の肉」として市場への定着を目指す。伊藤忠食品は食品輸入卸の日仏貿易（東京・千代田）と健康食品メーカーの三育フーズ（千葉県袖ヶ浦市）の2社の植物肉の取り扱いを始めた。植物肉は「ベジミート」とも呼ばれ、大豆や小麦、キノコなどを素材としている。牛や豚、鳥などといった動物性の肉に比べてカロリーやコレステロール、糖質が低く、高タンパクなのが特徴だ。

日本アクセスは植物肉のPB商品「MAL de MEAT（マルデミート）」を開発した。まずは3月からハンバーグとソーセージの計3商品の販売を始める予定だ。現在外食向けで引き合いが多く、今後は市販向けの商品開発も進める考えだ。

—日経 MJ2020.1.27—

## ■豪州タピオカ人気 刺客現る

### 飲む「ライスヨーグルト」

タピオカミルクティーが大ブームのオーストラリアで、次のヒットを狙う飲料が、じわり人気を集めている。その名は「ライスヨーグルト」。ヨーグルトドリンクに紫色のコメが入るといふ異色の組み合わせだが、専門店は行列が続き、大手ショッピングセンターも誘致に動く。

2018年開店のヨミーズは、ヨーグルト飲料の中に「パープルのライス」と呼ぶ紫色のコメが入るライスヨーグルトの専門店だ。タピオカ飲料と同様、直径10㍉ほどのプラスチックのカップに入っており、直径1㍉の極太ストローでパープルのライスを含み上げて飲むスタイルだ。

よく冷えて酸味が効いたヨーグルトは、甘さ控えめでさっぱりした味わいだ。パープルのライスは紫と黒の2種類のコメを使ってレーズンほどの大きさに数粒を固めており、モチモチとした食感が特徴だ。塩気はないが、食物繊維を含んだ穀物独特の風味がある。

—日経 MJ2020.2.14—

## 冷蔵庫、氷膜で肉・魚長持ち

東芝ライフスタイルは肉や魚を冷凍せずに長期保存できる機能を搭載した冷凍冷蔵庫「VEGETA（ベジータ）」6機種を4月下旬から順次発売する。食材の表面に薄い氷膜を生成する「氷結晶チルド」機能を開発。菌の繁殖や酵素の活動を抑え、従来より長期保存できるようにした。解凍の手間や調理時間の削減を求める共働きや子育て世帯の需要を見込む。

「氷結晶チルドモード」を使用すると最長で肉は10日間、魚の刺し身は7日間保存できるという。同社の従来製品で搭載していた「低温チルドモード」では、チルド室の保存期間は最長で肉は7日間、魚の刺し身は3日間だった。

冷蔵庫の扉には同社初で給電用のUSBポートを搭載した。スマートフォンの充電などに利用できる。同社では今後、スマートフォンのアプリを通じ、冷蔵庫の中身を効率的に管理する食材管理機能や、冷蔵庫周辺の室温上昇などを知らせる「みまもり」機能の新サービスを相次ぎ展開する予定。家電とネットとの連携を進めていく。

—日経 MJ2020.3.15—

## ギリシャヨーグルトの食感!?

豆腐最大手の相模屋食料

（前橋市）は、ギリシャヨーグルトのような食感をイメージした豆腐「ビヨンドとうふ グリクスタイル」を発売し



た。粘りのあるまったりとした食感と、濃厚でクリーミーな味わいが特徴。朝食やスポーツの後など幅広い場面で食べてもらうことで、豆腐の楽しみ方を広げたい考えだ。

大豆本来の味わいを生かした通常タイプと、塩味を効かせた「枝豆風味」の2種類を発売した。価格は税別158円。商品はカップ入りでスプーンですくって食べる。植物性タンパク質を効果的に摂取できる利点をアピールする。

—日経 MJ2020.3.30—

