

コメ輸出、おにぎりに活路

NYやパリ、ロシアで市場開拓

海外でおにぎりの人気が高まってきた。チェーン店のおむすび権米衛を展開するイワイ（東京・品川）は、米ニューヨークやフランスのパリで展開する店舗の売り上げが新型コロナウイルス禍でも伸びている。JA ひがしかわ（北海道東川町）はロシア人の好みにあわせておにぎり風食品を独自開発し、新たな市場を開拓している。

コメを炊く習慣のないロシアに安定的に輸出するのは容易ではない。そこで JA ひがしかわが道内のおにぎり店と共同で開発したのが「ひがしかわボール」だ。混ぜご飯を丸く握った上に、おかずを載せている。

2019年に極東ウラジオストクで、おかかご飯の上にチーズを載せたひがしかわボールを試験的に提供したところ評判は上々。

パリ店は17年に開業し、直近の売上高は開業当初の2倍程度だ。新型コロナウイルスの感染拡大で営業を一時休止したが、再開後は持ち帰り需要の高まりや自転車通勤の増加などで「売り上げがかなり伸びた」。

農水省の担当者は「おにぎりの海外人気は最近目立っている」と話す。香港やシンガポールでも日本人が運営するおにぎり店が人気だ。同省は今後、海外のおにぎりビジネス向けに日本産米の魅力をPRしていく方針だ。

一日経 MJ2020.7.27ー



焼きたてパン

会社にお届け



法人向け弁当配達大手のスターフェスティバル（東京・渋谷）は10日、ベーカリーの焼きたてパンを法人やイベントなどに届ける新サービスを始める。

サービス名は「ごちクル Bakery Gift（ベーカリーギフト）」。ランチタイムに法人や団体向けに弁当を配達するサービス「ごちクル」のサイト内に、ベーカリー用の専用ページを設置する。「メゾンカイザー」、「俺のベーカリー&カフェ」、「デイジイ」、「代官山 シェ・リュイ」といった有名店が登録しており、2～4日前までに注文すれば当日焼き上がったパンをタ方に届ける。クロワッサンやサンドイッチのセットなど1000～1500円前後の商品を中心に扱っており、注文は1店舗あたり合計1万円以上から受け付ける。

新型コロナの感染拡大で消費者が外出を控えるようになったことで、多くのベーカリーでは売り上げの減少が続いている。通常ベーカリーの仕込みは2～3日前に始めることが多く、2～4日前に注文が確定するごちクルベーカリーギフトは「大口の法人需要を、現場に無理をかけずに開拓できる」のが強みだ。

一日経 MJ2020.6.10ー



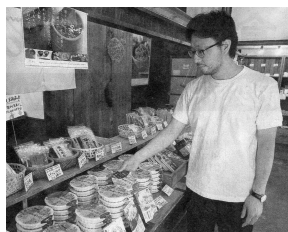
玄米、手軽に食べやすく…… レンジでモチモチ、健康志向つかむ

「食べやすい玄米」の人気が広がっている。

結わえる（東京・千代田）の「寝かせ玄米ごはんパック」（180㍑ 300円前後）は電子レンジで温めるだけで「もっちりもち」の食感をうたう玄米が食べられる。

玄米特有のパサつきや硬さがなく秘密は、特許出願中の独特の炊き方による。圧力鍋で炊いた後に数日間熟成させている。ごはんパックは小豆や黒豆を加え、さらに食べやすく工夫してある。

玄米はビタミンEや食物繊維などを多く含み、栄養価が白米よりも高い。日々食べるコメを玄米に変えるだけで生活習慣病



などの予防につながるとされているが、白米に比べて食べるににくいことから消費者から敬遠されがちだ。「玄米をおいしく出来れば世の中を変えられる」と荻野芳隆代表取締役は話す。

ごはんパックは新型コロナウイルスで健康への関心が高まったこともあり、3～4月の通販での販売量は前年同期比4割増えた。結わえるの荻野代表は健康に良くて「我慢をしないと続かない」と話す。いかにおいしく玄米を取り入れ、健康な生活を送るか。東洋ライスは「コロナで『少しでも健康に関するものを食べたい』という意識が高まった」と指摘する。外出自粛で、手料理を作る機会も増えた。おいしく、栄養豊富な玄米の注目度は一段と高まりそうだ。

一日経 MJ2020.6.29