

今夏発売予定の「お米のむヨーグルト」を売りのむヨーグルトを売り込んだのは、こうじドリック専門店「古町糀造所(こうじ)製造所(新潟市)」。糀甘酒に植物性の乳酸菌を加えて作ったヨーグルト風味の飲料だ。乳製品は不使用で、乳アレルギーの人にも安心して飲める。甘酒の甘さが苦手な人にも受け入れられる商品と開発したもので、「米の甘さもありつつ、爽やかで夏にも飲みやすい」(小畑宏樹取締役)のが特徴だ。

狙うのはヨーグルトコナーでの販売。甘酒は数年前から市場が急拡大しており、スーパーによつて扱う売り場がまちまちという課題がある。植物性原料を使っている点を強調し、他の乳酸菌飲料と差別化を狙う。

加戸米販(静岡県富士市)の「オートミール風有機玄米」も注目を集めた。栄養が豊富で人気が高まりつつある「オートミール」のように使えらる。富士食品(静岡市)

穀物産業展一が東京都内で開かれた。「ヨーグルト風味」「オートミール風」といった米どうし枠に扱われない商品や、時短で食べられる商品が登場。米の食べ方を広げ、新しい消費を生み出せるか。注目の新商品に迫った。(玉井理美)



古町糀造所「お米のむヨーグルト」(東京都江東区)

食べ方広げる新商品 さまざま

打ち破れ 米の既成概念

「温め不要!」
「7分で炊きたて!」
「飲むヨーグルト!」
「オートミール風!」

この共同企画商品で、玄米をパウチして圧入した米をパウチ化して、玄米をパウチで、サクサク食感が特徴。ヨーグルトは水処理した専用のレンジで炊くため、湯でふやかす必要がなく、短時間炊飯を実現。米と調味液と調理のセットで販売する。老舗料理とヨーグルトの組み合わせが、玄米の良さに気付いてほしい」と期待する。

手軽にご飯を食べられる商品の売り込みも自立した。包装材メーカー「ひかり太陽玄米」は、常温保管でき、開封後そのまま食べられる。密封パックに入れ高温で加熱殺菌した玄米は、生米から電子レンジで約7分で炊きたてのご飯ができる商品だ。チャック当者は「災害時に温めずに食べられる。味も飽きない」とPRする。

米の販売を活性化し消費を増やしていくために、何が必要か。農林中金総合研究所主任研究員の小針美和氏は「既存の米の概念に捉われず、いろいろな米の楽しみ方を提案していく必要がある」と話す。健康志向の人間に米以外の食品とセツトで販売するなど売り方の工夫も有効とみる。



左=日本海開発が販売する温め不要のレトルト玄米ご飯
中=7分で炊けるいいだ屋の「タイムスクック」
右=加戸米販の「オートミール風有機玄米」