

「トヨタミーリー風」が東京都内で開催された。「ヨーグルト風」、「オートミール風」といった米とヨーグルトの新商品が登場。米の食へ方式を広げ、新しい消費を生み出せる。今夏発売予定の「お米のむき」というじ製造所の古町麹類専門店が、ヨーグルト風味の飲料だ。ヨーグルト風味に植物性の甘酒とともに、乳製品は不使用で乳アレルギーの人も安心して飲める。甘酒の甘さが苦手な人も受け入れられる。甘酒でも飲みやすい「ヨーグルト」を販売したものが特徴だ。

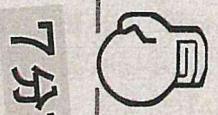
食べ方広げる新商品さまざま

数年前から市場が急拡大している。小糸善和氏は「既存の米食文化を活用して、新しい食べ方を広げよう」と話す。健康志向の人向けに米の概念を捉わせず、いろいろな米の業者の方を提案していく必要があります」と述べる。富士食品(静岡市)の「オートミール」のように、ヨーグルトと一緒に米以外の食品セイシニアフードとして販売するなど、売り方も多様に増やしていくために、米の販売を活性化し消費を何が必要か。農林中金総合研究所主任研究員の小糸善和氏は「既存の米食文化を活用して、新しい食べ方を広げよう」と話す。健康志向の人向

りであります。ヨーグルトと一緒に米を食べられる。味も飽きない」とPRする。

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「タイムズクック」 右=加弓米販の「オートミール風有機玄米」

米の既成概念打破れ



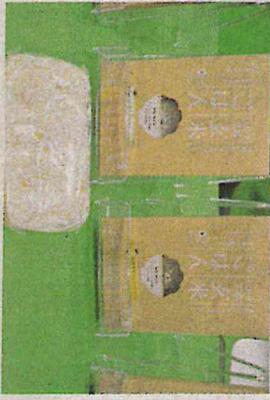
温め不要!

トレンド情報局

オートミール風!?



古町麹類製造所の「お米のむき」というじ(東京都江東区)の工夫も有効である。



トで販売するなど、売り方を工夫も有効である。

トで販売するなど、売り方を工夫も有効である。

トで販売するなど、売り方を工夫も有効である。

トで販売するなど、売り方を工夫も有効である。