

# 食べる

日経MJ 2015年(平成27年)10月19日(月曜日)



## オリーブの葉のお茶

盛田(名古屋市中区、0120・953779)の小豆島産オリーブの葉を使用した「ハイピース オリーブ茶」

オリーブの葉に大麦、玄米、トウモロコシを配合し、越前山系を源流とする天然水で丁寧に抽出した。大麦や玄米の香ばしさとトウモロコシの甘みを感じられる飲みやすい味わい。オリーブのほのかな苦みによるすっきりとした後味も特徴。就寝前にも安心のノンカフェイン。

《500ミリℓ、151円。20日》



## 瀬戸内のいりこでスープ

飛竜(岡山市北区、086・293・1171)の瀬戸内産のいりこをだしに使用したスープ付き生中華麺「瀬戸内ラーメン 2人前」

スープにはカタクチイワシで作ったいりこをだしに使用。苦みが少なく、甘みやうまみのある上品な味わいを引き出した。香りも良い。カツオだしを併用し、コクを深めた。しょうゆ味。麺は自家製の生中華麺で、のどごしの良い食感。

《2食入り、250円(税別)》



## 濃厚チーズと辛み効かせた

ギンビス(東京都中央区、03・3664・0331)のしびれる辛さが特徴のおつまみスナック「極黒胡椒(きわみくろこしょう)とチーズ」

ポテト生地にチーズパウダーを練り込み、香ばしく焼き上げた。濃厚なチーズの味わいに黒コショウをきかせた食べ応えのある味わい。中が空洞になり、カリッとした食感。ビールのつまみにも向く。酒類の支出が多い50代男性が中心ターゲット。

《35ℓ、100円(税別)》



## 小アユ使ったつまみ

木村水産(滋賀県彦根市、0749・22・1775)の琵琶湖産小アユの缶詰「小あゆオイル漬け」

琵琶湖に生息する、成魚でも10㎝を超えることがない小アユをオイル漬けにした。そのまま食べるほか、トースターで軽く焼くとおいしさが増すという。アユ特有のほのかな苦みは酒のつまみにぴったり。パッケージは地元の滋賀県立大学と共同開発した高級感のあるデザイン。

《95ℓ、972円》



## スーパーフード入りチョコ

フルッタフルッタ(東京都千代田区、0120・265726)のスーパーフードを使ったチョコレート菓子「シアード チョコレートコート」

必須脂肪酸オメガ3を豊富に含むシアード(シソ科)を、一粒ずつチョコレートでコーティングした。話題のスーパーフードをスナック感覚で手軽に楽しめる。40ℓ入り。クコの実や食用ホオズキを使った商品(各50ℓ入り)もある。

《598円(税別)。20日》



## 生地にもあんにも国産ユズ

メイホウ食品(愛知県愛西市、0567・32・0017)のユズの風味が香るどら焼き「ゆずどら」

国内産ユズを使用。卵をたっぷり使ったふんわりとした生地にはユズペーストを練り込み、北海道・十勝産小豆で作ったあんにはユズ皮を刻んで加えた。香料不使用で、ユズ本来の爽やかな香りを楽しめる。今春限定販売した「きなこクリームどら焼き」も人気に応え再販売する。

《各118円。11月16日》