



ニュースレター第73号



夏に向けてのフィリングのご案内

毎年、春から夏にかけての季節商品のネタに困るお店が増えています。確かに食材として旬な食材があまりたい焼きや今川焼に向いていないのが現状です。梅、ぶどう、桃、梨、どれも菓子メーカーも採用していない味がほとんどです。そんな中でここ数年積極的に採用されているのが「レモン」です。夏らしくさっぱりした味わいにどの菓子メーカーも仕上げています。下記の写真はここ数カ月私が目にしたレモンを使用した商品です。



シュークリーム、イカ天、れんこん天チップス、たこ焼き、鍋つゆ・・・。見事なまでのレモン三昧です（笑）ここまで来るとたい焼きや今川焼でもレモン試してみようか？という気になりませんか？そこで今月のおすすめは以下の2商品です。

「田中食品興業所 プチール瀬戸内レモンフロマージュN 1kg/4」5月～8月期間限定販売

この商品はレモンだけでなくチーズのコクも楽しめるクリームです。果実とチーズの酸味のバランスが良く冷ました状態で販売するのをお勧めします。夏場どうしても売行きが悪くなる季節に置き貯め商品としていかがでしょうか？

「ソントン株式会社 フレッシュイタリアンレモン 1kg/6」6月～8月期間限定販売

この商品はイタリア産のレモンを使用したクリームです。果実の酸味がカスタードの甘みを優しく包み込んでくれています。冷したい焼き用としての相性もいいと思います。

レモンと焼物？という意外な組み合わせが夏の新たな定番商品として開花するかもしれません。

新しい方程式で販路を探る

ここ最近見聞きしたのが「夏の恵方巻」「夏越（なごし）ごはん」です。恵方巻とは1年に4回ある節分（立春・立夏・立秋・立冬の前日）に食べる巻物です。本来は2月だけ豆や恵方巻を食べていたのですがコンビニが他の節分にも食べてみては？というアプローチが始まりつつあります。夏越ごはんとは『雑穀入りのご飯に夏野菜のかき揚げを載せ、おろしだれをかけた丼』のことを指します。「夏越ごはん」は、無病息災を祈る30日の行事「夏越の祓（はらえ）」に合わせた新たな行事食として、米穀機構が2015年から提唱しています。このメニューを取り扱うスーパーや飲食店が増えてきたそうです。

日本人は昔の風習や習慣にとらわれやすい人が多いような気がします。クリスマスのチキン・土用の丑の日のうなぎ・大みそかの年越しそば・バレンタインのチョコレート・ハロウィンのカボチャなど「●●だから××を食べる」という方程式が出来上がっているようです。また、各メディアもこの日にうなぎ屋やケーキ屋さんから中継したりして盛り上げます。逆に言い方を変えると「何もないから食べない、節約する」という傾向です。であれば逆手にとって日々の記念日を調べて毎日なにか特別感を出すというのはいかがでしょうか？「●月●日は××記念日なので小倉がオススメです！」というストーリーを作るのも面白いかもしれません。