

2011年の革新的な新商品は？

パリ国際見本市 SIAL

保存食品などを扱う5700社が、106カ国から出展

SIAL (シアル) は、2年に1回、10月終わりの5日間、パリ郊外で開かれる世界最大規模の国際食品見本市だ。2010年の見本市では、乳製品や肉などの原材料や加工食品、保存食品などを扱う5,700社が、106カ国から出展、13万6,500人が来場した。毎回、注目されるのは、流行をふまえ、さらには時代を先駆けて各社が開発した新商品だ。中でも、革新的な新商品として認められた“トレンド&イノベーション”グランプリの中から注目の商品を紹介する。

同賞にノミネートされた商品は985点で、15点がグランプリに選ばれた。気になる商品は、甘いお菓子を塩味に変形したもので、パティスリー・デ・フランドル社の野菜クッキー「クロック・レギューム」の他、ロイ・ルネ社の「カリカクテル」はカリソンを、オリーブオイルやラタトゥイユ味にアレンジしたおつまみだ。

次に、調理をより簡単に、お



しやれに演出する調味料として、フロリサンス社の「クリストー・デュイル・エッサンシエル」、リュシェ・デュ・ギユエ社の「キュリミエル」が受賞。スパイスやフルーツで風味づけした、調理用ハチミツは肉や魚、デザート用など5種類あり興味深い。イタリアのトリュフ・メーカー、タルトゥフランゲ社が開発したのは、見た目はキャビア、味はトリュフというトリュフのエキス「トリュフ・パーラージュ」も面白い。

さらに、電子レンジで温めても、かりっとした仕上がりになるというクロック・ムッシューはムスカテル社の「クロック・レジェ」。さらに日本のおにぎりは、



グランプリ商品の表彰式

食べやすい形であることから、ヨーロッパでも少しずつ関心が高まっているようで、オランダ・ライスウィッチ社のおにぎり型のサンドイッチ「ライスウィッチ」も登場。受賞商品は、自然や健康、新しい味覚や食感の提案、洗練さなどがキーワードになっている。



パティスリー・デ・フランドル社の「クロック・レギューム」は、材料の50%以上が野菜クッキー。1個62カロリーという低さも実現した



エッセンシャルオイルを結晶にしたオーガニックの「クリストー・デュイル・エッサンシエル」(フロリサンス社)は、100%オーガニック



スパイスやフルーツで風味づけした、調理用ハチミツ「キュリミエル」(リュシェ・デュ・ギユエ社)



「ライスウィッチ」(オランダ・ライスウィッチ社)も登場。プラスチックの容器にソースとともに1個ずつ包装されていて、電子レンジの利用も可能だとい

井戸大通社長



井戸社長の経営哲学についてインタビューした(社長インタビューはP17より)。同時に昨年9月にオープンした新店舗、東京・武蔵野市のアンテンドゥアトレ吉祥寺店を取材した。

「お客様にとつての本当の焼き立てパンとは何か」を追求し、職人がマイクを通してパンの焼成過程を知らせる「DJベーカリー」を生み出したことでその名を知られるアンテンドゥは現在、東京都内を中心に28店舗を展開。全社全店では業界初と言われるISO9001を取得するなど、国際基準の安全性を追求し成長を続けている。新店舗の出店、リニューアルオープンを進め、躍進する企業を牽引するのは6年前に社長に就任した井戸大通氏。証券会社に勤め、食品と外食産業アナリストの経歴を持つ

アンテンドゥ 代表取締役社長
井戸大通氏

”DJベーカリー”で
本当の焼き立て
パンを提供する

トップインタビュー アンテンドゥ

店舗紹介 アンテンドゥ アトレ吉祥寺店

アトレ吉祥寺店は、昨年9月21日にリニューアルオープンした。社長自らが設計に携わった店舗は、35坪の面積を最大限有効に活用するレイアウトが取られてお客様目線を意識している。

