

特集・展示会トレンド情報

スーパーマーケット・トレードショー2014

展示会で見つけた “気になる”アイテム

2月12～14日の3日間、東京ビッグサイトにて開催された“第48回スーパーマーケット・トレードショー2014”は流通業界に最新情報を発信する専門展示会として高い評価を得ている。今回、同会場にて編集部が見つけた現在のトレンドまた流行の兆しが見える商品などをキーワード毎に紹介する。



日本製粉

窯焼きホットケーキ 人気アイテムも形を変えて

オープンで厚さ4cmにじっくり焼き上げた冷凍ホットケーキ（写真は盛り付け例）。パンケーキ、ホットケーキ専門店は変わらずに行列で賑わっており、業務用製品も伸長しているとのこと。「特殊な小麦粉を用いておりレンジアップした際の口溶けの良さが好評」と担当者は説明

米使用

食料自給率向上のため、米粉、または米を使用した製品開発は根強い。

JR東日本 リテールネット

“十日町産米粉入り パン”シリーズ ご当地を応援する

同社が新潟県十日町の米粉を使用したパンを、JR東日本内NEW DAYSにて発売することで同地の活性化を図った商品。写真左から時計回りに『チキントマト』135円、『ハムチーズ』125円、『バジルチーズ』130円



現在、この商品は販売しておりません

トレンドスイーツ

専門店から市場に広がった
トレンド商品を紹介。

敷島製パン

焼きドーナツ ヘルシーさが人気

冷凍ケーキ生地をシリコン型に入れてオープンで焼成するだけ。コーヒーに合う洋菓子の要望が多く再注目。専門店から火が付いた同品であるが、型やアイシング、フィリングを変えれば新感覚スイーツに



敷島製パン

デニッシュたい焼き たい焼き専門店 今、大人気

デニッシュ生地にあんこを挟み、たい焼き型のシリコンで焼成している



ヒロタ

お米のシューアイス 小学生とのコラボ

小学生とのコラボにより製品化。「生地はもち米粉を配合し、もっちりサクサク。またアイスには1個につき約45粒のごはん粒が入っている」。昨年7月発売、130円

