

「第18回シラ国際外食産業見本市2017」 フランス・リヨンで開催 新商品や新しいアイデアを発表する場

2年に1度開かれるヨーロッパ最大の食品見本市「第18回シラ国際外食産業見本市2017」が1月21日から25日まで、フランス・リヨンで開催された。料理、プーランジェリー・パティスリー、コーヒー、ケータリングなど食に関する11業種の3,000社が出展。世界的なコンクールも開かれ、来場者は前回から10%増え、20万8,000人に上った。



リヨン郊外の展示会場で開催されたシラ © Photos Francis Mainard

イノベーション・グランプリに選ばれた13 点に注目

「シラ」は各メーカーが世界に先駆けて新商品や新しいアイデアを発表する場でもある。なかでも革新的な技術や発想に対して贈られるイノベーション・グランプリには13点選ばれ、冷凍パンメーカーのブリドール社のフィユテ生地パンズ「バン&ロール」、カカオバターにフルーツの香りをつけた

会場では料理、パティスリー、パンなどさまざまなデモンストレーションが行われた
©C_POUGET



「プリントフード」をテーマにした展覧会

ヴァローナ社の「インスピレーション」、焙煎を数回行って新しいカカオの香りを引きだしたオペラ社のチョコレート「セカンシア」など。審査員特別賞には、がん患者向けの料理のレシピや情報を提供する携帯電話アプリが選ばれた。

ヴァローナ社はこのほか、世界初のプロンド・チョコレートとして2013年に話題となった「ドゥルセ」に続く「オレリス」(カカオ分35%)も発表。カカオバリー社は「ゼフィー キャラメル」(同34%)を発表しており、「プロンド」合戦が今後続きそうだ。



デザイナーのエマニュエル・シュヴァリエ氏のミルフィユには、思い出の日付が記されている



フランスのフルーツピューレメーカーであるポンティエ社の新製品は、ユズとカボスのピューレ。冷凍食品専門メーカーは冷凍の餅を発売

このほかの新商品では、空気圧力やコンベクションといった技術を組み合わせ、従来の20倍の速さでの焼成を実現したオープン、ケーキの装飾プリントにかざすと動き出す携帯電話アプリ、タブレットを使ったレジなど、最新技術を駆使した商品が目立った。食デザインの展覧会のテーマも「プリントフード」。料理人やパティシエ、デザイナーらが、メッセージやモチーフをプリントした菓子や食品を展示した。



カカオバターにフルーツやアーモンドの香りをつけたヴァローナ社の新製品

和牛を紹介するブースにも多くの人が集まり、新しい日本素材への関心の高さも印象に残った

