

カネカグループ

「フードフェスタ2017」開催

“選ばれるモノづくり”をテーマに
新商品紹介とメニュー提案

カネカ（角倉護社長）は同社グループの展示会「フードフェスタ2017」を5月より東京・札幌・福岡の全国3会場で実施している。東京会場は5月30・31日、東京ビッグサイト西3ホールにて開催、入場者は2日間で約2,500名であった。ここでは、同社製品を使用した次期ヒットメニュー提案を紹介する。

企画・アイデアゾーン

Next Hit ブレッド

「フォトジェニック」「ネクストブレイク」「ヘルシー」「省力化」をキーワードに開発したトレンドの種



セムラ

イースターの前に食べられるスウェーデンの伝統的な菓子パン。カルダモンが香る生地にアーモンドクリームを挟んでいる

フォトジェニック

ネクストブレイク

フォトジェニック

ヘルシー

省力化



クラウドブレッド

欧米で話題のクラウド（雲）のような形状のグルテンフリー、糖質オフのパン。メレンゲと少量の砂糖で骨格をつくっている



スモークロー

デンマーク発のオープンサンドは、ライ麦パン使用。野菜を用いてヘルシーに

ネクストブレイク

ヘルシー

省力化

Coming
Trend
スイーツ

「フードペアリング」「フォトジェニック」などのキーワードをもとに提案する商品アイデア

トリプルチェンジクッキー

桜、抹茶などの3つのハーモニーが楽しめる新感覚のサンドクッキー。食べる場所により味の組み合わせの違いが楽しめる



フードペアリング

フォトジェニック

ポップスイーツ

シュー生地をベースにして焼き上げた、ポップコーンのようなカラフルなスイーツ



フォトジェニック