

低温食品業界をリードする情報誌

日刊速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times



発行所 株式会社 水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416
ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>
e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2019年(平成31年)
2月12日(火)第7880号

シマダヤ、業務用新製品に「冷凍きざみうどん」

シマダヤの春夏の新商品は業務用冷凍麺1品、リニューアルも1品。

新製品(昨年11月1日発売)の「冷凍きざみうどん(食塩ゼロ)500」は咀嚼困難な高齢者でも食べやすい商品。やわらかいうどんを約2cmに刻んであり、麺厚は薄い。スプーンですくって食べられる。舌でつぶすと溶けてしまうほど柔らかく滑らか。原料は国産小麦粉を使用している。



「冷凍きざみうどん(食塩ゼロ)500」

昨年発売以来、すでに問い合わせも多く来ている。

施設だけでなく「意外な所では幼稚園・保育園からも興味をもっていただいている」(木下紀夫社長)という。

業務用のリニューアル品『「α麺」ゆでのび

防止タイプ冷凍稲庭風うどん250』は麺肌のなめらかさと芯のもちもちした食感をより強化した。時間経過後もおいしいことはもちろん、流水解凍で調理ができるので、その時間に並行して他の作業ができる。そのため人手不足のバックヤードで重宝する。3月1日発売。

「うどんは太い讃岐タイプがメインではあるが、寿司セットなどは細めの稲庭風うどんがよく使われるようになっている」(岡田賢二常務)。

家庭用「石臼挽きそば」リニューアル

家庭用冷凍麺はリニューアル1品。

「北海道産そば使用 石臼挽きそば3食」はそばの風味が生きたプレミアム冷凍そば。既存の「北海道幌加内産そば使用 石臼挽きそば3食」と同じ品質だが、名称を変更しパッケージもリニューアルした。原料のそばは幌加内を中心にその近辺の産地品を使っている。

業務用の同商品も4月から名称変更する。

シマダヤ木下社長「業務用は堅調」…………… 2
農水省消費者の部屋で鯨を展示紹介…………… 2
極洋、4～12月の冷食は増収減益…………… 2
JT、加工食品はステープルが伸長…………… 2
日本製粉、食品事業2.3%増…………… 2
QP、井用などタマゴ加工品を5品提案…………… 3
世田谷小、餃子題材に食育&社会授業…………… 3
JFSA、第57回総会4月19日仙台で…………… 3

KS業務用ミートボールは食塩1g未満…………… 4
◎訂正…………… 4
社告「春季冷食セミナー4月9～10日開催」… 4

あしからず

「身だしなみ注意♪」と弾き語り

…………… 3