

日刊  
速報

低温食品業界をリードする情報誌



The Frozen Food Times

発行所 株式会社水産タイムズ社  
編集発行人 大堀 隆広

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6  
TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416  
ホームページ <https://suisantimes.co.jp/>  
e-mail reisyouku@suisantimes.co.jp

日刊（但し土・日曜・祝祭日休刊）  
購読料 1カ月 5,280円（税別 4,800円）  
6カ月 31,680円（税別28,800円）



2026年（令和8年）  
1月27日（火）第9562号

## TM、ホテルの朝食に「ミルクブレッド」など提案

テーブルマークは今期、業務用はベーカリーを軸に事業拡大する方針を掲げているが、今春の新商品でホテルの朝食向けに「ミルクブレッド」と「ブリオッシュロール」を発売する。ホテル業界は朝食の品位向上に力を入れており、競合メーカーの参入が予想される。そこで焼成冷凍パンの主戦場であるビジネスホテルの朝食向け

商品は長時間、しつとりした食感を維持する品質の高さで差をつける。

「ミルクブレッド」は中種製法で生地を熟成発酵させ、しつとりして口どけが良く、風味豊かなパンに仕上げた。生地に北海道産牛乳を織り込んだやさしい味わい。上面に卵液を塗布して焼き上げ、焼きたてのようなシズル感を表現した。

「ブリオッシュロール」も中種製法で生地を熟成発酵させ、しつとりして口どけが良く、国産発酵バターで風味豊かなパンに仕上げた。卵と油脂を配合した素材の旨みが感じられる軽い食感。



「ミルクブレッド」

### 煮込み料理はパンに合う設計

今春の新商品「若鶏の獵師風トマト煮込み（カチャトーラ）」は昨秋リニューアルした高品質焼成冷凍パン「クラフトベーカーズ 石窯バゲット」に合わせた商品設計。ローズマリーが香るトマトソースで鶏肉をやわらかく煮込んだ。ガーリックやハーブを効かせ、バゲットの風味を引き立てる。ボイルか蒸すだけで簡単オペレーション。

「若鶏のガーリッククリーム煮込み（シュクメルリ）」はにんにくの香りが豊かなクリームソースで、鶏肉をやわらかく煮込んだ。

いずれも300g入りの使い切りサイズ。業務用で標準的な1kg入りの場合、ソースだけが残るケースが多く、こまめに補充してサービスレベルの向上につなげるため、あえて300g入りにしたという。ロスの削減にもつながる。パンとパンに合うメニューが同時提案できる冷凍食品メーカーの強みを活かす。

昨春発売した7号（直径約21cm）の専門店品質のタルトに、今春は使いやすい6号（同17cm）を追加する。市場規模は6号の方が大きいという。

旭食品、12月まで売上げ7.7%増	2
Q P、かき氷に最適「パインのソース」	2
昨年の外食7.3%増、節約志向鮮明に	3
Nロジ、F L運転競技大会に12名参加	3
極洋、子会社の統括管理部署を新設	3
ご当地冷食大賞に「あきたとりめし」	4

カスミ赤羽神谷、冷食はワンプレなど注力…4

### あしからず

出生数が4分の1に…4