

発行所 株式会社水産タイムズ社

編集発行人 大場 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 [reisyoku@suisantimes.co.jp](mailto:reisyoku@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、しっ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、しっ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、しっ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を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