



KAWARA BAN!



2024
January



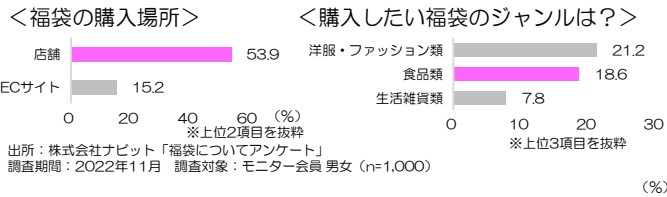
トレンド！早わかり

福袋商戦がスタート！

新年が近づいてくると楽しみなのが福袋です。2024年の福袋は、食品の価格高騰を受け家計を応援するお得な福袋や、外食店初の福袋など、今までに無かったような福袋も登場しています。今回は、2024年の福袋トレンドをご紹介します。

今年らしい福袋が登場

■福袋に関するアンケート 食品の購入は人気



福袋は“お買い得感”や“ドキドキ感”が味わえることから購入されることが多く、購入場所は店舗が半数以上となっている。購入したいジャンルとして食品類は2位にランクイン

■福袋の傾向

年	傾向
2023年	中身の見える福袋が主流に。購入方法は売り場とネットに分かれている。売り場は元日以降、ネットでは11～12月の申し込みが中心
2024年	生活必需品の価格高騰による家計への圧迫が続く中、上手な買い方として「福袋」が再注目。また複数人で楽しめることをうりにした体験型福袋も登場。行動制限のない新年を各社福袋で盛り上げる工夫をしている

家計を応援するお得な福袋

生活必需品の価格高騰を受け、お得感のある福袋が登場している

■ご当地牛が食べ比べできるお得なサブスク福袋



東武百貨店 池袋本店
「ご当地牛食べ比べサブスク福袋」
限定5名応募抽選型
(95,000円)

東武百貨店 池袋本店（東京・豊島）は、2024年の福袋として“食”のテーマでは、「2024年も家計を応援！サブスク福袋」を初企画の4種類含め計10種類展開する。応募抽選型初夢福袋「ご当地牛食べ比べサブスク福袋」は、若手バイヤーが厳選したご当地牛を6ヶ月間食べ比べできる内容で、1月以降、毎月発送予定だという

■身近な食品で生活を応援する福袋



松屋浅草店
「レトルトカレー50食福袋」
(13,200円)
※22,000円相当

松屋は、浅草店（東京・台東）にてレトルトカレー50食分がセットになった「レトルトカレー50食福袋」を発売する。銀座店（同・中央）では、5ツ星お米マイスターが厳選したお米5kgが1年間毎月届く福袋を発売するなど、生活に身近な食品を増やして生活応援色を出している

体験を楽しむ福袋

行動制限のない新年を迎えることから体験型福袋は体験の場が広がったり、複数人で楽しめる内容になっている

■大相撲の稽古見学とちゃんこ鍋が体験できる福袋

近鉄百貨店（大阪）は、話題のスポーツとコラボする2024年「スペシャル福袋」の受付を11月に開始。「高砂部屋 朝稽古見学&ちゃんこ朝食福袋」が初登場。2024年3月に行われる大相撲大阪場所中、高砂部屋の宿舎にて朝稽古見学後、伝統のちゃんこ鍋を味わうことができる「ちゃんこ朝食福袋」（限定10組：11,000円）イメージ

■西武鉄道と池袋を満喫できる体験型福袋

西武池袋本店（東京・豊島）は、2024年元日初売りで「西武鉄道 笑顔がいっぱい福袋」を発売する。内容は、西武鉄道池袋駅の駅長体験と西武鉄道グッズ、西武池袋本店の「ダイニングパーク」での食事がセットになった、西武鉄道と池袋を満喫できる体験型福袋だという

西武池袋本店
「西武鉄道
笑顔がいっぱい福袋」
（抽選12組：20,240円）

こんな福袋も登場

■専用サイトで販売する外食店初の食事券付き福袋



しゃぶしゃぶ
温野菜「2024
Lucky Bag」
(5,500円)

しゃぶしゃぶ温野菜は、初の福袋「2024 Lucky Bag（ラッキーバッグ）」を専用サイトで11月に発売。“鍋ニケーションで楽しい時間を！”をテーマに、店舗で利用できるデジタル食事券5,000円分と描き下ろしデザインのTシャツ、オリジナルトートバッグがセットになった福袋となっている

■工場見学ツアーが当たる50周年だけの特別福袋



石井食品
「イシイの福袋
2024 松」
(6,980円)

石井食品は、「イシイの福袋 2024 松・竹・梅」の全3種類をオンラインストアで12月に予約販売を開始。「イシイの福袋2024 松」は、2024年に50周年を迎える「イシイのおべんとクンミートボール」シリーズを記念した、今回限りの特別企画として、ミートボール全5種類・計50袋を詰め合わせた限定福袋。千葉県八千代工場の「プライベート工場見学ツアー」が当たる抽選券が付いている

今後は

福袋の購入方法やテーマは時代と共に移り変わっています。今年は食品の価格高騰の影響を受けお得感を味わえるサブスクの福袋や、笑顔になれる体験型の福袋などが登場しています。このような2024年らしいテーマの福袋に販売チャンスがありそうです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

お正月明けは“脂肪対策”の需要が高まる？

カロリーや糖質オフ、たんぱく質摂取など、健康に関する食生活の取り組みは数多くありますが、“脂肪対策”を謳った取り組みや商品が増えています。特にお正月明けは体重や脂肪などを気にする人が多いため、今回は“脂肪対策”にフォーカスした事例をご紹介します。

脂肪対策に注目が集まる

■脂肪対策を意識した機能性表示食品の人気

<直近1年間に、購入した機能性表示食品の種類>

順位	機能性表示内容	割合 (%)
1位	中性脂肪を抑える、体脂肪の減少	41.3
2位	免疫機能の維持	28.0
3位	腸内環境改善、整腸作用、おなかの調子を整える、便通改善	25.8

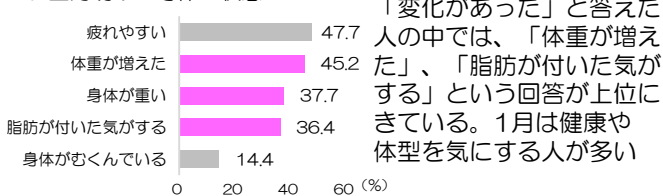
直近1年間で購入された機能性表示食品では「中性脂肪(※)を抑える、体脂肪の減少」と謳う商品が最も多い

※中性脂肪とは、体脂肪に多く含まれる体内に存在する脂質のひとつ

出所：マイボイスコム株式会社「機能性表示食品に関するアンケート調査」
調査期間：2023年3月1日～5日 調査対象：全国10～70代男女 (n=9,789) 複数回答※上位3項目を抜粋

■お正月明けは体型に関する悩みを持つ人が多い

<お正月明けの身体の状態>



「変化があった」と答えた人の中では、「体重が増えた」、「脂肪が付いた気がする」という回答が上位にきている。1月は健康や体型を気にする人が多い

出所：クロス・マーケティング「お正月明けの健康意識に関する調査(2023年)」
調査期間：2023年1月13日～15日 調査対象：20～69歳の男女 (n=568) 複数回答※上位5項目を抜粋

機能性表示食品の脂肪対策新商品 飲料

■“高分子紅茶ポリフェノール”配合の紅茶



三井農林は、「日東紅茶 Style (スタイル) オリジナルブレンドティーバッグ」を8月に発売。脂肪が多い食事の際に、脂肪の吸収を抑え、食後の血中中性脂肪値の上昇を緩やかにする機能をもつ“高分子紅茶ポリフェノール”を配合している

三井農林「日東紅茶 Style (スタイル) オリジナルブレンドティーバッグ」(440円)

■“アルロース”配合のジンジャーエール



孝芳堂は、「ジンジャーエール 2.0」の受注予約を8月に開始。脂肪燃焼をサポートするといわれる自然由来の甘味料“アルロース”を配合しているという

孝芳堂「ジンジャーエール 2.0」(630円)

■“葛の花由来イソフラボン”配合のお茶



メロディアンハーモニーファインは、「葛の花ルイボスティー」をEC限定で10月に発売。“葛の花由来イソフラボン”を配合し、脂肪や体重を減らすのを助けるといわれる。ポーション1個を水やお湯などに入れて作る希釈タイプに仕上げた

メロディアンハーモニーファイン「葛の花ルイボスティー」7個入り4袋セット(2,700円)

脂肪対策に関する取り組み

■江崎グリコ 代謝を高める“タンサ活”を推奨



江崎グリコ社員食堂にて提供「ごまだれサラダうどん」イメージ画像

江崎グリコは、腸内において“タンサ(短鎖)脂肪酸(※)”を生み出すための活動を“タンサ活”と称し推奨。タンサ脂肪酸は、近年の研究で体脂肪の減少などの抗肥満作用があると明らかにされている。同社は、腸内でタンサ脂肪酸を生み出すビフィズス菌と水溶性食物繊維を摂取できる“タンサ活レシビ”で作った、各メニューを本社社員食堂で8月に提供を開始

※タンサ(短鎖)脂肪酸とは、腸内細菌が作る代謝物質のこと

■花王×RIZAP(ライザップ)のコラボキャンペーン

ヘルシア

× chocoZAP

ヘルシア×chocoZAP(チョコザップ)ロコイメージ画像

花王の飲料ブランド「ヘルシア」は、「chocoZAP(チョコザップ)」とコラボし、「100日後ヘルシーな自分に出会おう!ヘルシア×chocoZAPちょこっとヘルシーDays」を11月に開始。有料会員を対象に、内臓脂肪の減少の効果を謳うヘルシア緑茶のサンプリングを合計100万本実施。参加者には、100日間の来訪記録と体重体脂肪率の推移を記録したカラダレポートを提供するという

機能性表示食品の脂肪対策新商品 お菓子

■内臓脂肪を減らすせんべい



KUTEMI(くうてみ)「おなかの脂肪(内臓脂肪)を減らす極旨わさびせんべい キューサイ青汁プラス」

罪悪感のない食の提供をコンセプトに立ち上げたブランド「KUTEMI(くうてみ)」は、キューサイとコラボし、「おなかの脂肪(内臓脂肪(※))を減らす極旨わさびせんべい キューサイ青汁プラス」を9月に発売。おなかの脂肪(内臓脂肪)を減らす、ウエスト周囲径を減らす、食後の血糖値上昇を抑えるといった日本初の3つの機能をもつ機能性表示食品として開発されたという

※内臓脂肪とは、おなかの臓器のまわりに蓄積する脂肪のこと

■おなかの脂肪を減らすグミキャンディ



エムズインク「ペアーズサプリ」

エムズインクは、おなかの脂肪を減らす機能性表示食品「ペアーズサプリ」を8月に発売。サプリメントは続かず、間食がやめられないという人向けに腹部の脂肪(内臓脂肪)減少をサポートするという。忙しい日常の中でも、水を用意する手間を省き簡単に食べられるオレンジ味のグミキャンディに仕上げた

今後は

脂肪を燃焼する効果を含む商品は様々なジャンルで登場しており、企業の注目度の高さが分かります。健康に関する取り組みの1つとして、脂肪対策に注目してみたいでしょうか。

出典 各社サイト他



1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。近年、懐かしの学校給食が楽しめるメニューや商品が様々な業態から登場しています。今回はそのような進化・発展を続ける給食に注目し、最新情報をお届けします。

学校給食の変遷

■学校給食の歴史

年	内容
1889年	山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の私立忠愛小学校が発祥
1950年	全国学校給食週間を制定（子供たちに正しい知識と食習慣への理解を深める目的で制定）
1952年	全国すべての小学校を対象に完全給食が実施される
1954年	「学校給食法」が成立し、1日に必要な栄養素の約3分の1がとれるように、バランスを考えながら作られる

■時代別にみるメニューの変遷

- 昭和初期～中期** 低カロリーで高たんぱくなこともあり、鰯肉を使ったメニューが人気
 - 昭和中期～後期** 洋風化が進み、カレーライスやスパゲッティが出現
 - 平成～現在** 国際色が豊かになる。食育を意識し、昔ながらの郷土料理、行事食なども提供
- 学校給食は多くの人が食べたことがあり、学校の思い出の1つとして給食メニューを懐かしいと感じる人もいる

地域×スーパーで給食メニューを商品化

■長岡市×食品スーパー 官民で健康づくりを後押し



マルイ
「鶏肉の塩麹カレー焼き」
（100グラム当たり：
321円）

食品スーパーのマルイ（新潟・見附）は長岡市と連携し、減塩や野菜の摂取を意識した学校給食のメニューを商品化し、市内7店舗などで6月に発売。メニューは「鶏肉の塩麹カレー焼き」と「のり酢あえ」の2種。塩分を抑え栄養も取れるメニューで、健康づくりを後押しする

■大田区×食品スーパー 給食メニューを商品化



大田区内学校給食での「たこべったん」

イトーヨーカドー大森店（東京・大田）は、区内限定給食メニュー「たこべったん」を8月に期間限定で発売。連日売り切れとなる人気で、年明け以降は店の定番メニューに加わる予定。「たこべったん」は、たこ焼きのレシピをアレンジしたかき揚げのようなもので、区内の栄養士が独自に開発したメニュー

馴染みの給食をコンビニが商品化

■あげぱん×ローソン100



ローソストア
100
「あげぱん」
（119円）

ローソストア100は、“レトロなメニュー大集合！”として、給食の人気メニューだった「あげぱん」を、8月に発売。ふわふわとした食感の生地に砂糖がまぶされている「あげぱん」は、小中学校時代に好きだった給食メニューの1位に挙げる人も多い

■牛乳×ファミリーマート



古谷乳業
「ミルクの束縛
ミルクコーヒー」
（213円）

古谷乳業は、「ミルクの束縛 ミルクコーヒー」を千葉県内のファミリーマートで10月に発売。千葉県民の多くが長年、学校給食で親しんできた“ソウルドリンク”である古谷乳業のミルクをたっぷり使用。大人向けのオシャレなパッケージで味を追求したという

■カレーライス×セブンイレブン



セブンイレブン
「給食の味 カレー
シチューごはん」
（497円）

セブンイレブンは、足立区とコラボレーションし、「給食の味 カレーシチューごはん」を6月に発売。再現性を高めるために、懐かしの味を知る区の栄養士や職員などの意見を取り入れ開発した

給食が味わえるお店

■元学び舎で提供するラグジュアリーなコース



ザ・ホテル青龍
京都清水
「九食」（21,000円）
※宿泊者限定、
ディナーのみ

ザ・ホテル青龍 京都清水（京都・東山）は、創作ディナーコース「九食」を5月に提供開始。元小学校が生まれ変わったホテルとして、“学校給食”から取ったネーミングは、9つのセクションから構成されるコース。給食同様に京都だけでなく、近隣県の食材を中心に健康、学びなどをテーマとし、生産者や食材への感謝の心を育むなど“食育”体験も提供する

■懐かしの給食メニューを味わえる子育て応援カフェ



給食カフェ1年6組
「揚げパンセット」
（500円）

埼玉県出身の大学生3人は、「給食カフェ1年6組」（埼玉・大宮）を4月から6月までの期間限定でオープン。幼なじみの3人は“子どもや保護者だけでなく、誰もが気軽に立ち寄れる場にしたい”と思い込み、子どもたちに栄養のある食事を安価で提供。コンセプトは“懐かしの給食メニューが味わえる子育て応援カフェ”と謳う

今後は

給食は、懐かしさを感じられることから、大人にも人気があります。近年は学校給食の領域を超え、様々な業態で給食メニューが商品化されたり、給食を味わう施設が登場したりと、身近になってきています。広がりを見せる給食に今後も注目です。

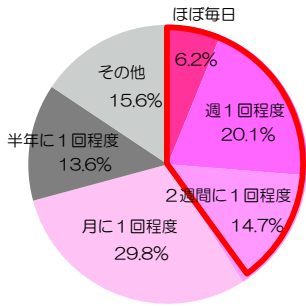


アイスと言えば夏のイメージが付き物ですが、実は冬アイスがじわじわと人気を拡大しています。冬季限定を謳う商品やご褒美感のあるアイスにスポットを当てて、冬アイスの最新動向から人気の理由を読み解きます。

冬もアイスは人気！

■冬場でも高頻度でアイスが食べられている

＜冬場に“アイス”を食べる頻度＞



アイスを82%の人が好きと回答。そのうち冬場にアイスを食べる頻度を聞いたところ、2週間に1度以上食べる割合は約40%と冬でも高頻度でアイスが食べられている

出所：インフォニア「アイスに関する調査」
調査時期：2022年2月20日～25日
調査対象：アイスが好きかどうか（n=9,034）
の回答の内、アイスが好きと回答した10～70代の男女（n=7,438）

■2024年冬アイスのトレンド

- 限定商品** 定番商品の冬季限定版が登場
- ご褒美** 高価格帯のアイスをご褒美需要として、各社訴求している
- 濃厚&なめらか** コクのある味わいや食感を謳った新商品が続々と登場

人気シリーズから秋冬限定商品が登場

■「スイカバー」の秋冬限定商品が新登場！



ロッテ
「チョコ&バニラバー」
(432円)

ロッテは、春夏限定販売の「スイカバー」のおともだちアイスとして、秋冬限定「チョコ&バニラバー」を10月に発売。「スイカバー」と同じ三角形のアイスで、子供から大人まで楽しめるココアクッキーが入っており、味は、チョコ味とバニラ味が楽しめる2種アソートになっている

■「板チョコアイス」のホワイトチョコタイプが秋冬定番化



森永製菓
「白い板チョコアイス」
(173円)

森永製菓は、「白い板チョコアイス」を秋冬の定番商品として9月に発売。商品の約45%をチョコが占める「板チョコアイス」だからこそ実現できるコクにこだわった濃厚な味わいのホワイトチョコが特徴。クッキーランチ入りでザクザク食感が楽しめるという

冬アイスはご褒美感がポイント！

■苺とチョコを使った贅沢スイーツで自分にご褒美



ハーゲンダッツジャパン
「ミニカップ『苺のトリュフ』」
(351円)

ハーゲンダッツジャパンは、「ミニカップ『苺のトリュフ』」を、12月に期間限定発売。甘酸っぱい苺を主役に、口溶けのよいパリパリとした食感のチョコを組み合わせることで、高級感あふれる味わいに仕上げた。1年間頑張った自分へのご褒美や、大切な人へのプレゼントにぴったりな、贅沢さを感じるアイスクリームと謳う

■食感・味わいの変化が楽しい大人のご褒美アイス



井村屋
「SHALILI (シャリリ) カフェラテアイス」
(194円)

井村屋は、「SHALILI (シャリリ) カフェラテアイス」を10月に期間限定発売。特徴の異なる2種のコーヒー豆をブレンドしたこだわりの濃厚なカフェラテアイスの味わいと、天然水を使用した微細氷のすっきりとした後味が、秋冬にぴったりと謳う。最初から最後まで味と食感の変化が楽しめるように仕上げた贅沢な味わいという

冬アイスを楽しむイベント

■北海道の真冬の市電でアイスを食べる



星野リゾート OMO3 (オモスリー)
「札幌こたつでアイス市電」
イメージ

星野リゾート OMO3 (オモスリー) 札幌すすきの(北海道・札幌)は、「札幌こたつでアイス市電」を12月から実施。札幌市の中心部を走る路面電車を貸し切り、雪景色を眺めながらアイスを食べる企画。今年は、こたつとあずきを使用した湯たんぽを用意し、より暖かい市電内でアイスを食べることができる。“どさんこ気分”を満喫できると謳う

■湯上りアイスを楽しむためのイベント



深川温泉 常盤湯
「雪どけ銭湯 by 明治 The Premium (ザプレミアム)」
イメージ

明治は、深川温泉 常盤湯(東京・江東)とコラボレーションし、「雪どけ銭湯 by 明治 The Premium (ザプレミアム)」を11月に開催。富士山のペンキ絵などをジャックするほか、フレーバーにあわせて白、茶、緑の3色の湯船に変身。湯上りに、少し溶けてより一層なめらかな口当たりになった雪どけ状態のアイスを楽しむ入浴方法を公開している

今後は

アイスは、夏だけでなく冬でも多くの人々が食べており、需要の高まりを受け新たな商品が続々と登場しています。また、冬にアイスのイベントが開催されるなど、楽しみ方は広がっています。今後も冬アイスに関する情報は要チェックです。



トレンド！早わかり

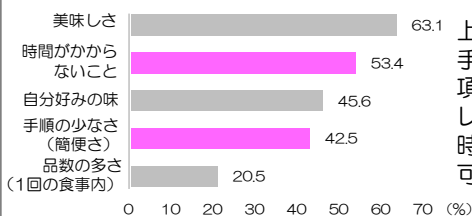
こんなところまで広がる！レンジ調理

近年、共働き世代や若い世代を中心にタイパを重視する人が増えており簡便調理が注目されています。その中で生活者ニーズを捉えたものとして、レンジで調理が出来る商品が増えています。そこで今回は、レンジ調理対応商品の拡大について特集します。

レンジ調理のメリット

■料理は、時間をかけずに美味しく作りたい

＜家で食事を用意する際にこだわりたいポイント＞



上位には、調理の手軽さに関する項目が複数あがる。レンジを使うことで時短・簡便調理が可能になる

出所：インターネット調査(ぐるっば)「料理についてのアンケート」
調査期間：2022年5月16日～22日
調査対象：全国男女(n=1,578) 複数回答※上位5位を抜粋

■時短だけでなく、改めてレンジ調理が注目される理由

- 節約** ガス調理より光熱費をおさえることができる
- SDGs** ガス調理よりCO2排出量が削減できる
- 栄養** 食材の栄養やうま味を逃さない
- カロリーオフ** 油控えめで調理できる

企業新規参入・新規シリーズも続々登場

■レンジで手軽に煮物が作れるシリーズを発売



井村屋
「レンジで煮物
かぼちゃのそぼろ煮」

井村屋は、パウチ入りの調味料「レンジで煮物 かぼちゃのそぼろ煮」を8月に発売。準備や調理に手間がかかる“煮物”に注目した商品。1種類の野菜もしくは冷凍野菜を用意するだけで、レンジで手軽に2人前の煮物を作る事ができる。時短調理で手間やメニューを考える負担を軽減しながら献立に副菜を一品を加えることができる

■レンジで調理するスナックをコンビニで発売



ミニストップ
「Big あらびきフランク
(チーズ入り)」
(235円)

ミニストップは、レンジでチンしてすぐ食べられるミニストップオリジナル新商品として「Big あらびきフランク (チーズ入り)」をはじめフランクや焼鳥計5品を11月に発売。「Big あらびきフランク (チーズ入り)」はチーズの味わいが全体に広がり、しっかりとした肉感で、マイルドな風味に仕上げた。ミニストップのフランクを自宅でレンジでアツアツにして楽しめると謳う

人気商品から防災食まで様々な商品がレンジ対応に

■プロの焼き目を再現した同社初のレンジ対応商品



イトードフーズ
「大阪王将 レンジ専用!
プロ焼きシューシー餃子」

イトードフーズは、「大阪王将 レンジ専用! プロ焼きシューシー餃子」を7月に全国のセブンイレブン、イトーヨーカ堂、ヨーク、ヨークベニマルにて発売。焼成機を専用に開発し、厚みのある鉄板を用いて、事前に温度を上げてから餃子を焼き上げることでプロ焼きを再現。レンジ調理ではバサつきが生じる点が課題であったが、ゼラチンスープを練りこむことで、シューシー感のある餃子に仕上げたという

■シリーズ全品電子レンジ対応にリニューアル



日清製粉ウェルナ
「マ・マー 早ゆで3分
サラダマカロニ」

日清製粉ウェルナは、「マ・マー 早ゆでマカロニ」シリーズを、8月に電子レンジ調理対応にリニューアル。同社調査で、41.3%が「電子レンジでゆでたい」と回答したことを背景に開発。食感の良さもアップさせ、より簡便性を追求した製品に生まれ変わったという

■防災食を電子レンジで時短かつ美味しさアップ



尾西食品
「レンジ+ (プラス)
五目ごはん」
(410円)

尾西食品は、アルファ米製品初となるレンジ調理可能な新商品「尾西のレンジ+ (プラス)」シリーズを8月に発売。お湯や水を注ぐ従来の調理法よりも、レンジ調理することで、時短かつごはんの旨味、香り、食感がアップし、美味しくできあがると謳う

■アメリカではカップヌードルが電子レンジ対応に



アメリカ日清
(Nissin Foods
USA)
「カップヌードル
チキン」

アメリカ日清 (Nissin Foods USA) は、紙容器のカップヌードルを2024年初めに導入し、現在の発泡スチロール製容器や、プラスチック製のラップ(包装材)を廃止すると10月に発表。新たな紙容器は40%が再生繊維で作られ、スリーブも100%再生紙が使用されるという。これにより、電子レンジ対応になり、でき上がりまでの時間は2分15秒に短縮される

今後は

様々なメリットがあるレンジ調理は、新規シリーズの立ち上げなど企業の参入が続いています。人気商品でもレンジ対応した商品が続々と開発されるなど注目度は高くなっています。レンジ調理は、今後も消費者に向けたアピールポイントになりそうです。

出典 各社サイト他

おすすめ

問屋ガールの目利き！

管理栄養士中山の今月のおすすめ

(株)味のちぬや チキンカツ

184gのビックサイズのチキンカツ

1枚肉で仕上げた、ビックサイズのチキンカツです。
高たんぱく質な**若鶏むね肉**を使用し、独自製法で
ジューシーに美味しく仕上げました。
衣も、電極式と焙焼式の混合パン粉で食感◎
ソースも良いですが、南蛮+タルタル、みそだれ、
カレーのトッピング等、様々な味付けを楽しめる一品です。
食べ応えのあるチキンカツ、社員食堂でいかがでしょうか。

調理方法：170℃で9分油調後、3分間放置
規格：184g×24枚／3合



(株)味のちぬや こぶしメンチカツ(甘酢あん)

ごつとしたこぶしのような見た目

1個85gで**厚みのある、ボリューム満点**メンチカツです。
こぶしのような見た目が目を引きます！
ざざくの国産キャベツの食感が楽しめ、衣もさつさく。
しっかりと食べ応えがあり、おかずになるメンチカツです。
タレが内添されており、程よい甘さと酸味をきかせ、
メンチカツとの相性抜群で
さっぱりと、ぱくぱくと食べられる商品です。

調理方法：170～180℃で9分～9分30秒油調
規格：メンチカツ：85g×20個×3袋、
タレ：140g×3袋／2



(株)サンラヴィアン はちみつレモンケーキ・ブルーベリーパウンドケーキ

MCT配合の洋菓子商材

素早く分解されエネルギーになるMCTを、各1個当たり
1g配合。**食物繊維**もたっぷり配合。
身体のが気になる全世代に向けたお菓子です。
ブルーベリージャムを練り込んだ、食物繊維たっぷりの
ふんわりミニパウンドケーキと、瀬戸内レモン果汁入りの
グリーズをかけた爽やかな味わいと、オートミールの食感が
美味しいレモンケーキです。

調理方法：そのままお召し上がりください。
規格：はちみつレモン：1個×12袋／8合
ブルーベリー：2個×10袋／8合

