



有限会社エコ・ライス新潟  
新潟県長岡市新田町字前島970-100  
TEL: 0258-66-0070 FAX: 0258-66-0447

# クイーン倶楽部だより 11月号



ホットサンドメーカーのごはん版!

## ごはんDEサンド

(ECO)な食べ方を提案します!



エコ・ライスの株主が経営する家電製造メーカーで、画期的な調理器具を開発! その名も「ごはんDEサンド」。余り物のご飯、おかずをプレスしながら焼くすぐれもの。「もったいない」をベースに冷蔵庫の残りものを有効活用できます。加えて食物アレルギーのご家族がいる家庭でも自宅にある食材で、新しい食べかたやお菓子を簡単に作ることができます。

料理のレパートリーが増えること間違いなしの「ごはんDEサンド」は来月からの販売予定です。

## Dr中村のお米の話



中村 信也(なかもりのぶや)

医学博士、東京家政大学家政学部栄養学科教授として勤務も。『食と医療』の医療薬膳研究の第一人者として活躍中。



エコ・ライスの豊永氏より、お米だけの醤油・味噌ができたので食してほしいとの連絡が入った。味噌については、研究室で自家製の味噌とは言うても、麹を買ってきて、大豆を煮て漬し、混ぜるだけでできるを作っている。鹿児島の実家は、自家用として毎年作っているの、うるさいものがある。

お米だけの味噌・醤油と聞いて奇異に感じた、というのは、お米の使用は、大豆や麦の代用品として幾分か混ぜて、その塩大を回ると、新ジャンルの商品となる。一体どんな味と見かけになるのか楽しみに待っていた。食べた感想を述べると、まず外觀であるが、醤油は薄口醤油の色で、皿に移すと黒さは従来品より薄い。味噌は柔らかく気味で、粕漬け様を呈している。味は醤油も味噌もその味の優劣はつけがたい。試供品が少ないので料理に用いたコメントができない。

コメントについて、お米を代用品として用いたとなると、本物に「負けず劣らず」という表現になるが、主役は独自の表現をせねばならない。お米の味噌・醤油と、麦や大豆の味噌・醤油とどちらが美味しいとなると、顧客の好みになる。煮付け、味噌汁など様々に用いて、客に聞いて、どちらが美味しいかを判定してもらえないか。今後は学生に食してもらい、どちらが好きかの官能検査をやってみよう。

販売戦略は、まず抜群に美味いという料理法を見つけるべきである。新ジャンルを切り拓くのは容易ではない。黙って販売すると代用品としか見られず、値段を安めにしないと売れない。最近では「卵かけ醤油」というのが販売されている。まさに、卵かけのご用達であるが、話題に十分になる。これが、飽和分野に入り込む切り口です。

今年には猛暑の影響で、新潟米は一等米が激減しました。しかし、全国的にみると一等米の値段は下がっています。ご飯米は相変わらず過剰にあり、何が何でも他に活路を見出さねばなりません。米はいま、米粉と同様に活路を求めています。私どもの研究室ではいま米粉の製品を開発し続けています。そのうち、米のものは抜群に美味しいを発売しますので、楽しみにしてください。