隔日刊
食品新聞

「レッド　ゴールド」プロジェクト
イタリアントマトの普及啓発
和食料理、備蓄食品にも最適

和食メニュー「蛸の柔らか煮と出汁巻き玉子」

安全でおいしいイタリアントマトの良さをもっと知ってもらおうとイタリア野菜保存食品産業協会（ＡＮＩＣＡＶ）は、２０１９年から「レッド　ゴールド　フロムヨーロッパ」プロジェクトを展開しており、その一環として今年は首都圏８店舗のレストランや外食ブランドのトマトを使ったメニューの試食会を開いた。

「レッド　ゴールドトマト」はイタリア産トマト製品の総称で、ＡＮＩＣＡＶは同国で生産しているトマト加工品の６割を手掛ける93社の会員企業で構成され、トマト加工業団体では世界一の規模を誇る。

19年からは、イタリア産トマトのおいしさや汎用性、日本食との相性の良さなどを各種イベントや広告、ＳＮＳキャンペーンなどを通じてプロモーションしており、今年は３月12日から26日まで首都圏の和、中、洋、イタリアン８店舗においてオリジナルメニューを提供している。

トマトは本格パスタやピッツァとの組み合わせがポピュラーだが、ハンバーガーや和食、中華、ジビエ料理などとのマッチングによる汎用性が優れており、「季節の変わり目で体調を崩しやすいこの時期だけに、リコピンパワーがたっぷりのトマトの良さを理解してほしい」と宮口香保里ＰＲマネージャーは語っている。

熟成魚の寿司や日本料理を展開する銀座嘉祥（中央区銀座）では、和食からデザートまでＳＯＬＡＮＡ社のトマトピューレを使いオリジナルメニューを披露。店主の狩野迅門さんは、「今回初めてお料理にトマトを使ってみた。うま味が濃く、カツオだしに似たような味わいが再現できた。『蛸の柔らか煮と出汁巻き玉子』はトマトとマッチングがいい」と推奨。今後もオリジナルメニューにトマトを使っていきたいと語った。

トマト缶を使った「和風ナポリタン」調理（中村氏㊨と宮口氏）

「レッド　ゴールドトマト」は、３月８日から11日まで幕張メッセで開催された「ＦＯＯＤＥＸ　ＪＡＰＡＮ２０２２」でも紹介され、ブース内のキッチンではゲストを招いてオリーをふるまった。

最終日の大震災から、ることからューサーの（食育防災時に役立つった「和風を調理。「菜不足や水がちなので、備蓄しておう時にはおスの良い食とし、「乾なくてもトで戻して料理など新しい露した。

エスビー食品

香辛料など値上げ
6月1日納品分から

エスビー食品は15日、一部製品の価格改定を実施すると発表した。対象製品群・製品数は家庭用が「テーブルコショー20g」「七味唐からし15g」「七味唐からし15g」「ラー油31g」を含む香辛料191品目、業務用が香辛料124品目、フレーク・ルウ、シーズニングスパイス、チューブ入りなどのねりスパイスなどは対象外。6月1日納品分から値上げに踏み切る。

家庭用製品の改定率は希望小売価格ベースで平均9・3%、テーブルコショー20g」は現行の税抜き180円を税抜き196円に引き上げる。業務用製品の改定率は出荷価格ベースで香辛料平均9・3%、フレーク・ルウ平均7・8%、レトルト平均5・7%。

近年、特に香辛料、油脂、小麦を含む原材料価格が顕著に上昇し、物流費やエネルギーコストなども

努力ではコスト増を吸収できない状況となっていること、この傾向は今後も続くと予から価格改定ことにした。

6月1日から価格改定
主要原料高騰、イカリ

ブルドックソースは18日、6月1日出荷分からブルドックソースとイカリソースの一部商品の価

野菜・果実、塩の価格が、包材費やスト高の状で、従来の取業努力だけで

すると発表し

特に

ニコニコ
海苔のことなら
ます小茂

食品新聞
Bull-Dog
くもり
21年は前年割れも
っかけ次第では再
大がつく可能性も