

新商品がすごい!

進化する「たまごかけごはん」

TKGニューウェイブ



不景気を背景に人気急上昇中だ。
生で卵を食べる習慣のない外国人には理解しがたいといわれる「たまごかけごはん」。そんな日本独自の食文化の産物が今、なぜか

「たまごかけごはん」だが、昨今はシンブルがゆえにさまざまなトッピングを加えることで味わいが微妙に

合わせる食材で味の変化を楽しむ



【+シメジ、ベーコン炒め】ベーコン、シメジを軽く炒めてトッピング。粉チーズをたっぷり振ってかき混ぜるとまるでドリアのような味わいに。たまごかけごはんイタリアンバージョン。

【+アボカドとブチトマト】アボカドがご飯に合うのは知られたところ。ガガッとかき混ぜることでもたまごアボカドがうまく絡み合い、コクのあるどんぶり。トマトをのせることで、爽やかさもプラス。

【+味噌油揚げ、天かす】おいなりさん用の味噌油揚げを細かく刻んだものと天かすをのせる。まるできつねうどん、たぬきそばのご飯バージョン。めんつゆをかけてもよそうだ。

火をつけたのはこの本

「365日たまごかけごはんの本」は現在9万部と大好評。円広志をサウンドプロデューサーにCD「365日たまごかけごはんの歌」「365日たまごかけごはんの歌」も発売。
¥1,280

365日たまごかけごはんの歌
365日たまごかけごはんの歌

ご当地メーカー調味料もブーム!

「ご当地ソース」に脚光!



「スラサー」¥231 (税込)。「どろからソース」¥231 (税込)。昭和25年創業のメーカー。通好みのソースで、すでに全国に根強いファンを持つ。TEL: 078-575-9334。



「横手焼きそばソース」¥315 (税込)。「横手焼きそば暖簾会」と共同開発した横手焼きそば用ソース。かつおとこんぶの出しが決め手のあっさり味。TEL: 03-3668-7519

【オホーツク北見塩やきそばソース】¥315 (税込)。北海道産のホタテエキスと玉ねぎを使用した塩味タイプ。北見塩やきそばの味を家庭でそのまま再現できる。TEL: 03-3668-6811



人気急上昇中だ。景気悪化で外食より家ごはん傾向のなか、せめてソースくらいは... という流れは全国へ広まる?

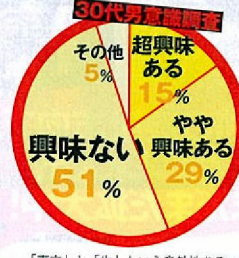
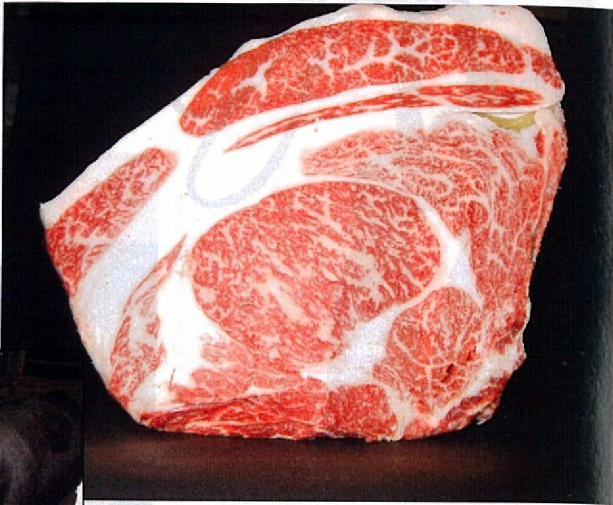
あくなき味の追求「ご当地ソース」が熱い!
関西人はソースにこだわる。「うちこそ」とお気に入りブランドを持つ人も少なくないほどだ。その結果、大手メーカーから街角の地ソースメーカーまで個性的なこだわりソースの花盛り。多少割高になっても、わざわざ取り寄せを依頼する全国各地のソースマニアを喜ばせる状況である。

「東京牛」超貴重!

松阪牛並みの美味しさで価格は半分!



肉色は鮮やかな小豆色。肉質は細かく、口に入れるとさっと溶ける味わいある最高級の牛肉。アクやドリップが少ないのも特徴だ。現在都内のスーパー4店舗で取り扱っている。



「東京」と「牛」という意外性ある組み合わせに注目が集まる。

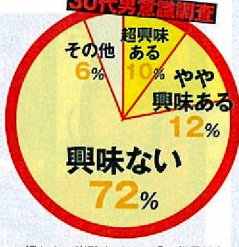
ある意味、味も金額もいい方向に破格!
近江牛、松阪牛に勝るとも劣らない牛肉が東京で生産されているとの噂をキャッチ。本当だった。牛は穀物を食べさせて早く太らせ生産効率を高めるのが一般的だが、東京牛は草や稲藁を食べさせて時間をかけて丁寧に育てる。ミートコバヤの植村光一郎氏は「それが本来の牛の生理に基づいた育て方」と語る。大きな流通ルートにのせないから、味の割に価格は驚くほど安い。現在、問い合わせが殺到中だ。

「バドワ」日本上陸!

高まる炭酸水ブーム!



並行輸入(緑ビン)で、どうにか渴きを癒していたスパークリングウォーター愛好家たちの間では、日本独自の330mL赤ボトルはすでに密かなブームになりつつある。販売元: キリンビバレッジ。330mL ¥147 (税込)



慣れない炭酸水だけに「30代男性」の意識は残念ながらまだ低い。

アルコールは不要? バドワ、日本上陸!!
発泡ミネラルウォーターの本場フランスで「ペリエ」と肩を並べる名水「バドワ」。産出量が限られる完全天然水で、ほとんどがフランス国内で消費され、外国では入手困難なことも話題だった。その飲み口はペリエと比べ、微炭酸でまろやか。フレンチと相性抜群なのは当然として、どんな料理とも一緒に楽しめるだけに、09年には街のレストランで本格的な人気爆発が確実との噂も。