

## 「食の多様性」と「GOOD LIFE フェア 2023」

2023年9月  
城取フードサービス研究所  
城取 博幸

### 「食の多様性」と「GOOD LIFE フェア 2023」

2023-09-12 17:00:19

食の多様性

そば、うどんの四通りの楽しみ方

9月に入っても残暑が続いていて食べるものに迷う



墨田区業平「志な乃」



メニューは少ないが「けんちんうどん、そば」もある

うどん			そば		
手打ちそば (うどん)	小盛	1100円	大盛	1200円	並盛
大皿盛 (四人前家族用)		4200円	大皿盛		4400円
今盛 (そば・うどんの二色盛)	小盛	1150円	大盛	1300円	並盛
とろろそば (うどん)	小盛	1050円	大盛	1150円	並盛
とろろ今盛	小盛	1400円	大盛	1550円	並盛
五色うどん (そば)	小盛	1100円	大盛	1200円	並盛
けんちんうどん (そば)	小盛	1100円	大盛	1200円	並盛
けんちん汁	小盛	1100円	大盛	1300円	並盛
冷麦 (夏季限定・※要予約)	小盛	350円	大盛	400円	並盛
※前日の午後までにご予約下さい。 二名様より承ります。	小盛	1600円	大盛		並盛

### うどんと蕎麦の相盛り

周りを見ても相盛りとけんちん汁を注文している



冷たい麺つゆで蕎麦、うどんを先ずいただき

その後温かいけんちん汁で蕎麦、うどんをいただく

4種類の味が楽しめる



けんちんうどん



けんちん蕎麦

だんだんけんちん汁の温度が下がってくるが、身体を冷やさずに済む



こんな料理もつくってみた「トマトおでんソーメン」

ソーメンは「なごり」

おでんは「旬」



中元にいただいた野菜ソーメンが残っている

ソーメンは2cmほど熱湯に浸けて、水で冷やして摘まめばバラバラにならない



高崎のクルベで買った「冷製トマトおでん」



## おでんのスープも多様化している



## ソーメンとおでんの相盛り

スープの濃さは麺つゆで調整

不思議な組み合わせで私のインスタは跳ねた

季節の変わり目にはこんなメニューもあるかな



朝日新聞主催「GOOD LIFE フェア2023」  
東京ビックサイト 9月1日～3日まで開催された



朝日新聞から案内状が郵送されてきたので覗いてみた



テーマは、サステナブル、プラントベース、オーガニック、全国こだわり商品などのメーカーが参加



ドイツ ニュルンベルグ・メッセグループ  
オーガニックの展示会を行う団体だ



展示品



オーガニックのお茶



BIO FACH JAPAN  
オーガニックオリーブオイル



Executive Director International Events

Hike Hartmann 氏に話を聞く

「ヨーロッパではオーガニック食品が減っていると聞くが実際はどうか？」

「オーガニックは減っていない！」と答える

実際にスーパーマーケットの売場を見て自分で判断するしかない

10月にドイツに行く予定だからそこで確かめるつもりだ





## PLANT BASED MARKET

40社ほどが出店している PLANT BASED に陰りは無いのか？



一番興味をそそられた出展社

台湾のプラントベース甘味メーカー「(松竹園)」



台湾で人気の常温保存スイーツだ

日本でも食べられるようになる



日本語ラベル



商品一覧と出荷価格

500 円～600 円ほどで売れそうだ

商品一覧表 iVegi

商品名	内容量	ロット	販売価格(仮)	イメージ	保存方法
小豆黒米お粥 (袋)	250g/袋	8袋/4箱/ ケース	199/袋		常温一年
小豆黒米お粥 (カップ)	360g/ カップ	18個/ ケース	370/カップ		常温一年
シロキクラゲスープ	400g/ カップ	18個/ ケース	370/カップ		常温一年
タロイモスープ	360g/ カップ	18個/ ケース	370/カップ		常温一年
焼仙草スープ (シャオシェン ツァオ)	380g/ カップ	18個/ ケース	370/カップ		常温一年
リュウガンのもち 米粥	360g/ カップ	18個/ ケース	370/カップ		常温一年

  

株式会社 iVegi  
**林 紹銘**  
リン シャオミン  
〒130-0022  
東京都墨田区江東橋4-8-11 301  
TEL:03-6279-3344  
info@ivegi.jp

株式会社 iVegi  
東京都墨田区江東橋4-8-11-301  
03-6883-3897  
info@ivegi.jp

The VEgetfoods Company KaRuNa



ドライ食品の PLANT BASED FOODS

右側には



アメリカ「BEYOND MEAT」の代理店

ざっくばらんにお話をさせていただいた

ビヨンドミートの株価が下がっているなど



## キューピーさんの「GREEN KEWPIE」



## PLANTBASED の卵



## PLANTBASED のドレッシング





不二製油株式会社



豆乳製品も多様化

「低脂肪豆乳」「豆乳クリーム」「豆乳クリームホイップ」



豆乳バター

無塩と有塩がある

言われないと分からないほどよくできている



PLANTBASED の菓子



## K&K国分



PLANTBASED の缶詰 このイベントは展示即売会ができる



PLANT BASED ではないが  
「KOKUBU」の常温ロングライフ惣菜



まごころを食卓に  
18 種類の品揃え



ストック、ギフト需要も高いらしい



食べ遊びふる澤



ニジマスのみそ焼き(ゆず味噌、鶏味噌、ねぎ味噌)





私は前にこんな弁当をつくってみた  
頭から骨まで食べられるメリットがある



千葉の PLANT BASED タイ料理店  
オーナーはタイ人



おいしそうだ



日本人の味覚に合わせた「タイ・ジャニーズ料理」だという



ドリンクを買って昼食



タイ料理弁当とレモネード



PLANT BASED のガパオライス、肉まん  
漬物はしま瓜の浅漬け  
あまり辛くなく、まるで新しい日本料理のようだ  
これは近くにあったら買います



「PLANT BASED FOODS」は今後どうなるか見守りたい  
私は品揃えとして、植物性プロテイン+動物性プロテイン=「HYBRD」の製品もあってほしいと思  
う  
0%か 100%い分ける必要はないと思う  
日本は「混ぜる技術(HYBRD)」に優れている  
日本の PLANT BASED FOODS は、675 年天武天皇の「食肉禁止令」から江戸末期まで 1200  
年の歴史があることも付け加えておきます