

第12回「URUZO！」WG 議事録

日時:2018年6月13日 19:00~21:00 場所:ふれあい歯科ごとう

出席:五島先生(ふれあい歯科五島)

不二(明治)、鈴木(ヤヨイサンフーズ)、三好(アサヒグループ食品)、木田(マルハニチロ)、藤崎(日本介護食品協議会)、的場(ハウス食品)(敬称略)

■食べ街フォーラム展示内容検討(UDF活用アレンジメニュー:家族向け大皿&単身向け時短)

・各社作成したメニューの絞り込み(◎が絞り込みメニュー)

・大皿(◎4品)

- ◎スコップコロケ(ハウス)…マヨネーズでエネルギーアップ。ソースでコロケ味を付与。
- ◎ラザニア(ハウス)…餃子で簡単にできる。彩りでバジルを振りかけてもいいかも。ラザニア「風」とする。
- ◎パングラタン(アサヒ)…塩味がやや足りないか? パンの耳はおろし金でパン粉にする。
- ◎麻婆茄子豆腐(アサヒ)…ゴマ油を入れるとトロリとする。食べやすさは考慮していない。

・時短(◎9品)

- ◎カニドリア(明治)…白ワインはいらない。カニカマ→カニ缶(マルハニチロ)にする。オーブントースターでよい。手軽に作れる。コーンポタージュとカニの味の相性が良い。
- ◎焼きカレードリア(ハウス)…チーズとバターでエネルギーアップ。無菌米飯→おうちのご飯にする。
- ◎スパゲッティパン(マルハニチロ)…レタスをはさみ、水分がパンにしみ込まないように工夫した。簡単。
- ◎中華あんかけチャーハン(マルハニチロ)…簡単。冷凍チャーハン、カニ缶追加。
- ◎ホットサンド→オープンサンド(アサヒ)…課題:パンの圧着、ソースの粘性が緩く、中からソースが出てきて食べにくいので、ソースは半量程度にする。または、パンに乗っけてオープンサンドの方が良い。
- ×炒めすき焼きうどん(アサヒ)…味が甘くなり、おいしくなかった。
- ◎白身魚団子入りうどん(アサヒ)…おすすめ、おいしく出来た。
- ◎お豆腐グラタン(アサヒ)…水分、豆腐はレンジでチンすると水切りできる。パンよりも豆腐の方がおいしかった。
- ×栄養みそスープ(明治)…豆腐は蛋白アップになる。
- ×栄養コーヒープリン(明治)…栄養アップしたデザートになる。
- ◎コーヒースムージ(明治)…メイバランスを使って凍らせて、コーヒージェリー
- ◎フルーツしるこ→フルーツクリームあんみつ(ヤヨイ)…自然解凍しトッピング。フルーツ缶はミックス缶でいいのでは。彩りからとけないアイス風デザートの抹茶が合った。おしるこ風デザート使用。ホイップクリームを使ってもいいのではないかな?

●次回試作会の準備

・準備物

明治:(乳製品類)とろけるチーズ、粉チーズ、チューブでバター(無塩バターがない)、ホイップクリーム

マルハニチロ:カニ缶

ハウス:スパイス(パセリ、バジル)

特殊器具…ミキサー(ハウス社内で準備)

※サンプル・材料は事前に宅急便でハウスの場宛に送付可能。または当日手持ちで持参。

- ・レシピ雛形…アイコンを付ける、製品画像を入れる。(的場がプロトタイプ作成し送る)→各自で入力。
- ・センスある資料のタイトル検討(三好)
- ・メニュー画像撮影…完成メニューの他に、作り方の動画などがあると分かりやすい。
→動画撮影は大がかり設備が必要なので、メニュー毎で手順の3ステップ程度画像撮影しスライドショーにするこ
とで対応
- ・フォーラム当日は、メニューパネル作成(3品分)、使用製品展示準備(使用製品のサブリング)。
- ・くじ引きでサンプル大当たり賞などの特典を実行委員会と検討する(藤崎)。

■次回予定

- ①アレンジレシピ試作・撮影…7月27日(金)13時~場所:ハウス食品(東京本社)
- ②第2回食べ街フォーラム出展…9月2日 場所:東京富士大学 二上講堂
- ③第13回 URUZO! …食べ街フォーラム後に実施予定。それまでに相談案件あれば五島先生に日程相談。

議事録作成者 ハウス食品(株) 的場美紀子
議事録確認者 URUZO!