

遊ぶ

新製品



犬猫に安全な歯ブラシ

トラス(神奈川県綾瀬市、0467・71・0131)の犬猫の歯磨きトレーニング用歯ブラシ「歯垢(しこう)トルトル デントレーナー」

柄の材質には、犬や猫が突然かんでも折れにくい軟らかい樹脂(ポリプロピレン)を採用。折れた柄を飲み込む心配がない。毛先は口の形状に合わせて「鼻ペチャ犬用」「長いマズル犬用」「中・大型犬用」「猫ちゃん用」の4種類を用意。

《600円(税別参考)》

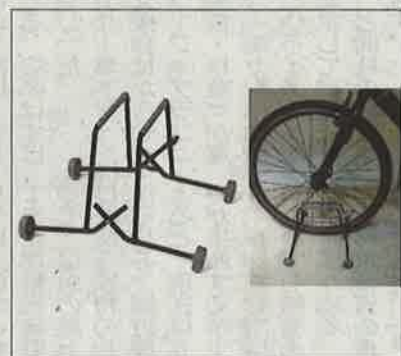


杉山愛さん監修の指圧器

ドリーム(名古屋市東区、0120・559553)の体のコリをほぐす指圧代用器「Ai. Sugiyama(アイスギヤマ)リフレッチ」

元プロテニスプレーヤーの杉山愛さんが監修。杉山さんが実践している、テニスボールで筋肉をほぐす手法を再現できる。この上で寝て背中のコリをほぐすなど様々な使い方がある。8つの指圧ボールは特殊形状により筋肉に多面的に作用する。

《9800円(税別)》



車輪置くと挟むスタンド

ユニコ(堺市堺区、072・232・8175)の自転車用ディスプレイスタンド「レースワン ポニー」

車輪を置くだけで自動的にフレームが車輪を挟み込んで車体を保持する仕組み。外すときも車輪を引き上げるだけなので便利。キャスターとしても機能し、移動もらく。イタリア製のおしゃれなデザインで、別売りのカラーパーツ(4個1組、税別450円)と付け替えも可能。

《同4950円》



写真整理に箱型アルバム

ゼット&ケイ(東京都板橋区、03・5944・1545)の写真や思い出のグッズの整理・保管に便利なボックス型アルバム「ログボックス」

蓋を開けると中に取り外し可能な仕切り箱が5個入っていて、収納する物に合わせて組み合わせを変えられる。E L判の写真なら最大600枚入る。本体も仕切り箱も紙製。本体寸法は237ミリ×237ミリ×高さ48ミリ。表紙デザインは全6柄。

《1800円(税別)》

食べる



なめる「フルーツかき氷」

カバヤ食品(岡山市北区、086・724・5670)の人気のかき氷をイメージしたキャンディー「アイスフルーツキャンディ」

生のフルーツをそのまま使用した「フルーツかき氷」を題材にした。エリスリトール入りペーストと粒状の乾燥果実を配合。ひんやり感と爽やかな酸味を楽しめる。ノンシュガー。「マンゴーかき氷味」と「いちごかき氷味」を詰め合わせた。

《80円、200円(税別)》



野菜を練り込んだクッキー

マルカイコーポレーション(大阪市西区、06・6443・0075)のカナダ生まれのグルテンとナッツを使わない焼き菓子「ヒドゥンガーデン グルテンフリークッキー」

生地にバレイショでんぷんと米粉を使用し、野菜を練り込んで焼き上げた。赤カブに似たビーツを加えた「レッドベルベット」など3品。野菜が入っているとは思えない味で、野菜嫌いの子供も食べやすい。

《各40円、350円(税別)》

国産初のカレー粉を復刻

ハチ食品の「蜂カレー」

日本初の国産カレー粉を復刻した「蜂カレー」シリーズ3品。

発売元の前身は江戸時代後期に創業した薬種問屋(屋号・大和屋)で、2代目の今村弥兵衛が1905年(明治38年)に国産初のカレー粉を開発した。同社に伝承されているそのレシピを基に、現代人の嗜好に合うよう微調整を加えて復刻したのが、今回の新商品。主力は缶入りの「カレー粉」(400g入り、税別350円)で、ほかに同カレー粉で作った「本格カレールー」(180g、同380円)と、そのルーとカレー粉で作ったレトルトカレー「本格ビーフカレー」(200g、同500円)がある。

カレー粉は厳選した22種類のスパイスを調合。芳醇(ほうじゅん)な

香りと、まろやかな熟成感が売り物。レトルトカレーはデミグラスソースやフォンドボー、生クリームなどでコクを深めたソースで、具材に存在感のある角切り牛肉を使用。

発売元はハチ食品(大阪市西淀川区、06・6471・3785)。

――<担当者から>――

蜂カレーは、明治後期から昭和40年代前半に至るまで60年以上、全国のご家庭に愛されたカレー粉。販売を休止して半世紀近くになるが、今もなお「蜂のマークのカレー粉はどこで買えますか」という問い合わせが後を絶たない。

そこで国産カレー粉のパイオニアとして、日本人のカレーの原点

注目の一品



である蜂カレーをもう一度お届けしたい、という思いからリニューアル発売に踏み切った。スパイスの選定、調合、製法のすべてにこだわった。特に、従来の蜂カレーよりも風味を強め、現代人の口に合うよう仕上げた。カレーを愛するすべての人に初の国産カレーの味をぜひお試しいただきたい。

(事業推進室の横田尚史さん)



エゴマが香ばしいふりかけ

マン・ネン(岐阜県本巣市、058・323・2900)の不足しがちな栄養を手軽に補える「えごまふりかけ」

生活習慣病の予防に働くオメガ3脂肪酸(アルファリノレン酸)を豊富に含み、スーパーフードとして注目を集めるエゴマ(シソ科)を使用。じっくり焙煎(ばいせん)した後、全体量の15%配合し、特有の香ばしさを引き立たせた。味付け削り節や焼きのりパウダー入り。

《45円、350円(税別参考)》



紙パック米、伊勢土産に

JA全農みえ(津市、059・256・5301)の新伊勢土産を狙った「三重特産米 紙パック商品シリーズ」

三重県の特産米を、高齢者や単身者にも使いやすい紙パック(容量900g=6合)に入れて発売。凸版印刷が開発したキャップ付きの紙パックで、冷蔵庫のドアポケットに収納できて便利。表面のイラストも楽しい。「三重コシヒカリ」「伊賀米コシヒカリ」「結びの神」の3商品。

《各1200円(税別)》



瀬戸内の伝統製法の藻塩

伯方塩業(松山市、0120・774140)の瀬戸内海の原料にこだわった「されど塩 藻塩」

昭和の瀬戸内の風物詩であった「流下式枝条架(しじょうか)併用塩田」を再現。大三島(愛媛県今治市)沖から取水した海水をその塩田でかん水(濃い塩水)にし、瀬戸内海産の海藻ホンダワラをつけ込んで結晶させた。ほどよくにがりを残しており、素材本来の味を引き出す。

《100円、540円(税別)》