

# 聞いたことは忘れ 見たことは覚え したことは理解出来る



エフピコフェア 2016 より

○食材の80%以上を輸入に頼っているチーズ、洋風のイメージが強いことは言うまでもないが、発酵食品としても身体に優しい食材である。気温が下がるこれからの時期、あらゆる商品づくりに活用して行きたい。

○パーティメニューとしてピザはすっかり定着して来たが、グラタン・ドリア・チーズ焼、そしてササミチーズフライなどはロングセラーアイテム。スティックチーズを餃子の皮などで包み素揚げしたり、うす衣をつけて天ぷらにしてもおいしい。お子さんはチーズが大好き、海苔巻きにもチーズイン。シーザーサラダはフレッシュサラダの品揃えとしては必須アイテム、トマトとモッツァレラチーズも見栄えが良い。

○牛乳が飲みにくいご年配の方は、骨を作るカルシウム不足を補うとして、日常手軽に食していることも納得が行く。相変わらず塩分摂取が多いが、チーズに含まれる適度な塩分を上手に利用することにより、組合せ食材は無塩でもおいしく食べられる。

○洋風惣菜強化と言われる中、チーズハンバーグ、チキンのチーズ焼辺りからしっかりと品揃えをしたい。ちょっとお洒落なおつまみとしても、チーズの利用範囲は広いので、これを機会に構築、売り込みをして頂きたい。