

TREND NEWS

トレンドニュース | 新商品や最新スポットなど、様々なトレンド情報。

商品紹介

『焼肉ザクだれ 旨辛ガーリック』 90g ／エバラ食品工業



ザクザク食感が特徴の焼き肉のたれシリーズに新アイテムが登場。“食感変調味料”としておうち焼き肉の楽しみ方を広げます。具材感のある内容物が取り出しやすいシンプルな広口びんが採用されています。

『信州須藤農園 100%フルーツ』／スドージャム 340g・350g・135g・140g



砂糖を一切使わず、果実と果汁だけで作ったフルーツスプレッドがさらに美味しく新デザインになりました。びん裾部のカット模様が高級感を演出しています。

『ビアボール』 334ml ／サントリー



炭酸水で割る新しいビール「ビアボール」がカジュアルな新パッケージにリニューアル。従来びんから約2割軽量化され、スクリューキャップを採用することで再栓しやすい機能的なパッケージになりました。

『お~いお茶 MEGAMI（めがみ）』 『お~いお茶 SEIMEI（せいめい）』 ／伊藤園 各375ml



「お~いお茶」発売35周年を記念し商品化されたびん入りプレミアム茶飲料。産地と茶葉、製法にこだわり、お茶の色合いと味わいを楽しめるよう遮光性のあるびんが採用されています。

あらわざ スタヌム 『ARAWAZA Stannum』 ／本坊酒造 700ml



特許「磨き蒸留」製法と薩摩伝統の「錫蛇管」(すずじやかん)を使って生み出される本格芋焼酎。商品名のStannumは、ラテン語で「錫」(すず)の意。重厚なボトルデザインが芳醇で深みのある味わいを引き立てます。

愛知クラフト『本格麦焼酎 清須 35度』 『本格米焼酎 清須 35度』 ／清洲桜醸造 各700ml



桜の木を組み入れたオリジナル樽を使用し、じっくりと3年間貯蔵した原酒のブレンドによる本格焼酎。ウイスキーのようなびん形状に樽由来の美しい琥珀色の液色が映えます。

発酵食品のことならお任せ！「発酵デパートメント」 in 下北沢



「ボナストラック」の街並みと『発酵デパートメント』



2020年4月、東京の人気エリアである下北沢駅周辺の再開発により、線路の跡地に“新しいまち”『ボナストラック』が誕生しました。

シモキタならではのカジュアルな雰囲気の中、SOHOや個性豊かなお店が集まり、住む人と訪れる人双方によるクリエイティブな街づくりが進められています。そして、その一角を担っているのが『発酵デパートメント』です。

『発酵デパートメント』は、オーナーである発酵デザイナーの小倉ヒラクさんが日本全国、世界各地を旅して出会った様々な発酵食品のコレクションから生まれたお店。のれんをくぐると、店内には醤油やみりんなど様々な調味料、味噌や納豆などの食品、お酒やワインなどがズラリと並び、品ぞろえの豊富さに驚かされます。ガラスびん入り商品も数多く、それぞれの個性が際立って見えるようでした。奥には併設のレストランスペースがあり、各地で愛されるローカル発酵食を味わうこともできます。

日本各地のユニークな発酵食品がぎゅっと詰まった店内での時間は、ワクワクとくつろぎのひとときでした。

■ <https://hakko-department.com>



発酵食品に関する“図書コーナー”

発酵調味料を活用した美味しい食事も楽しめます。