

ウエルシア

餃子と炒飯で冷食市場に参入

ウエルシア薬局は3日、都内で「ウエルシアのプライベートブランド」から「Welcia・くらしWelcia」新商品発表会を開催。「からだWelcia」初の冷凍食品2品を全国約2000店舗で発売する。

ロシアの冷凍食品は、人にあたたい。』をコンセプトに、思いやりやいたわりの心がある商品でありたい」と語った。

また、イオンの「トップバリュ」でも冷凍食品があるなかで冷凍食品を開発した経緯について「『トップバリュ』の冷凍食品を導入しにくい事情があることと、『トップバリュ』にはない、NBより価格が高い高付加価値品を開発した。冷凍食品市場参入にあたり、味を前面に打ち出した」とコメント。

冒頭、桐澤英明代表取締役副社長兼商品物流担当(写真右)がPBのコンセプトについて説明し、「PBは現在の285SKUから2026年度までに400SKUを目指す。『ウエルシア』の冷凍食品は、人にあたたい。』をコンセプトに、思いやりやいたわりの心がある商品でありたい」と語った。



今後4品を追加する予定。第1弾「黒豚をちゃんと感じる幸せの肉餃子」(内容量12個入・税込価格429円)を18日から発売。23年に実施した「ドラッグストアにあったらうれしい食

品」に関するアンケートで2018件のうち、冷凍おかずを求める声が多く、なかでも「冷凍餃子」が最多だったことから冷凍餃子の開発に着手した。

さらに、冷凍餃子に関するアンケート調査を174



9名に行った結果、餃子に求めるものとして、具材の量が薄く、ジューシー感・皮が薄い・大きめサイズが



多かったことを受けて、肉は鹿児島県産黒豚のみ、野菜は国産野菜のみを使用した、具材量多めで、0.6mmの薄皮、国産あごだしが決め手のジューシーな味わいに仕上げた。

第2弾「あの店主がつくったメニューにはない炒飯」(同300g・321円)を5月21日から発売。「ラーメン屋トイ・ボツクス」とのコラボ商品で、

同店が炒飯の監修を担当するのは初。「からだWelcia」初のコラボ商品。鶏油を2度かけし濃厚な旨味ながらもさっぱりとした味わいで、たまり醤油とこがし醤油粉末で旨味と香りを引き出した。柔らかなバラ肉のチャーシュー入り。

(竹之内友香)

G-I山梨ワイン10周年

都内で記念イベントを実施

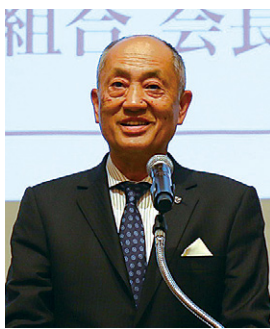
G-I山梨ワイン10周年記念イベント「く甲州の輝き・ワインと和食の調和を世界へ」がこのほど東京マリオットホテル(品川区)で開かれた(主催：東京国税局、協力：山梨県ワイン酒造組合)。

冒頭、富山一成東京国税局長によるあいさつ、後、プレゼンテーション「これまでの10年、これからの10年」(有賀雄二山梨県ワイン酒造組合会長・写真)では、要旨以下の通り発表。「甲州は日本固有のアイデンティティを持つ。2010年

にOIV登録を果たし、国際品種の仲間入りをした。翌11年からG-I取得に向け勉強会などの活動を開始。13年7月には日本のワイン産地と

して初めて国税庁長官から地理的表示「山梨」の指定を受けた。この年は12月に和食がユネスコ無形文化遺産に認定されたこともあり、和食と甲州ワインを世界に発信する記念すべき年となった。

山梨ワインナリズフェアをはじめ、日本ワインやG-I山梨のシンポジウムも実施し、G-I山梨の浸透や振興に向け取り組みを続けている。気候変動による環境の変化など日本ワインを取り巻く状



景は厳しいが、持続可能な産業としてさらなる発展が必要だ。これからの10年に向けて山梨ワインの特性を打ち出し、和食とともにさらなるグローバルゼーションを進めるために尽力していきたい。

パネルディスカッション(モデレーター：後藤奈美酒類総合研究所前理事長)では、甲州ワインのいま、G-I制度の意義、甲州ワインの変遷と多様性、和食との相性について、「G-I登録でブランドが保護できる。登録が無いとテーブルワイン扱いにもなる。20年ほど前から土着品種の重要

性が高まっている」「甲州は和食との相性で拡大した。ワインの鉄分含有量が多いと魚の生臭さが発生するが、日本ワイン、特に甲州は鉄分が少ない。だから和食と相性が良い」「ペアリングは、食べた後の風味が残った状態でワインを飲んでマッチさせるとよい」などと意見を交わした。パネリストは井黒卓ロオジエシエフソムリエ、庄内文雄山梨県ワイン酒造組合副会長(サントリア登美の丘ワイナリー所長)、仲田道弘やまなし観光推進機構理事長、野永喜三夫日本橋ゆかり三代目料理長。(小倉泉丞

代目料理長。(小倉泉丞