

低温食品業界をリードする情報誌

日刊
速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times



発行所 株式会社水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416
ホームページ <https://suisantimes.co.jp/>
e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料 1カ月 5,280円(税別4,800円)
6カ月 31,680円(税別28,800円)

2021年(令和3年)
6月23日(水)第8450号

ごはんの里、「冷凍ルーローハン」近日発売

㈱ポストごはんの里(広島市、中村誠一社長)は家庭用冷凍食品の新商品として「冷凍ルーローハン」をこのほど開発、自社通販サイト『ごはんの里冷凍便』で近日中の発売を予定している。同社はこれまで業務用の「冷凍いなり寿司」や「冷凍肉巻きおにぎり」を製造販売してきたが、コロナの感染拡大に伴い家庭用冷凍食品の開発にシフトし、第1弾「北海道ソラチのタレを使った十勝風豚丼」、第2弾「ごはんが美味しい自家製牛丼」を販売している。

家庭用第3弾となる「冷凍ルーローハン」は、ごはんと肉が一体型のため電子レンジでチンするだけでホカホカのルーローハンがすぐに出来上がる。本場の台湾では細長く切った肉やダイス状の肉を使うケースが多いが「固形感を味わっていただ



「冷凍ルーローハン」

くため、ぜいたくに大きな短冊状にカットした豚肉を使っている」(同社)。大きな豚肉を八角などのスパイスが香る甘辛いタレで煮込んだ。

「肉巻きおにぎり」の端材肉を有効利用

ルーローハンの開発にあたり、肉巻きおにぎり製造時に使用する豚バラ肉の原木(板状の塊肉)をカットする際に出る端材を有効活用した。これまで端材は「業者に買い取ってもらい食品ロスにならないよう努めてきたが、コロナ禍にあって利用先の休業があり需要が激減、在庫が増えていた」(同社)という背景がある。

「冷凍ルーローハン」は、クラウドファンディングサイトを利用したプロジェクト『行き場を失った豚バラ肉をよみがえらせる！冷凍ルーローハン』で支援金を募集している。22日11時時点で25名から11万2880円が集まっている。目標金額50万円の22%。

- ニチレイ第103期株主総会、53分で閉会…………… 2
- 西友新中計、25年度に1000億円増…………… 2
- パルシステム、今年度2.7%減収見込む…………… 2
- 生活クラブ、墨田区で配送開始…………… 2
- 5月の生協、宅配・店舗とも前年割れ…………… 2
- 伊藤忠食品、取締役執役に福嶋氏…………… 3
- 三井食品、生澤常務が取締役に…………… 3
- 久世、資本金の減額・剰余金処分を中止…………… 3
- 「UDFの日」で電車広告、ラジオCM…………… 3

アース環境サービス 連載④

- 異物混入、微生物汚染を解決…………… 4
- ナックス、7月の全国NN会中止…………… 4
- 竹内正一氏(元加ト吉常務)16日死去…………… 4

業界人脈

(6197)

三菱食品(株) 執行役員 低温事業本部長
山根 隆幸 氏…………… 4