

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS

外食で採用開始
炊込みご飯の素

香ばしいカニの風味と存在感のあるズワイガニの炊込みご飯をいただきたい。小皿で試食しても満足度が高い。アラスカの魚を使うこと、同社独自のストレスを与えない養殖環境を作ること、安全性を高め、年間を通して安定供給できるシステムを作り上げたとしている。甘味のある上品な味

機械で短時間に

で低塩分の人工海水を作って陸上養殖した(飛騨のとりふぐ)が、まさに毒なしとらぶぐだという。日本活魚(東京・江東区)によると、海の中ではなく水槽孵化した稚魚を使うこと、同社独自のストレスを与えない養殖環境を作ること、安全性を高め、年間を通して安定供給できるシステムを作り上げたとしている。甘味のある上品な味も簡単に作れることが特

猛暑に会場の熱気。暑

さのダブルパンチを受け思わず足が止まったのは水器製造機の前。明電光(新潟市姥ヶ山)のスタッフが短時間で円形と四角形の水器を製造している。機械の上部に水を流し込み、機械内部で砕いた氷を下の部分で形を整え、水器の出来上がりというわけだ。女性でも簡単に作れることが特

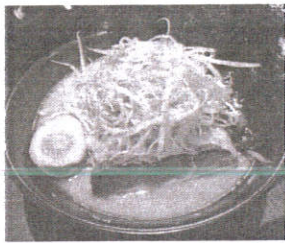
ディーアール

豚骨ラーメン《道楽》 東京・五反田に8店目

ラーメンやホルモン焼肉、ワイン酒場などを展開するディーアール(東京・鮫洲、谷脇宗社長)はこのほど、「ラーメン道楽」の8店舗目(FC店含む)を東京・五反田にオープンした。同社22店舗目の出店で、JR五反田駅周辺へはホルモン焼肉の「まるみち」やピストロホルモン「マルミチェ」に続く3店舗目。周辺のサラリーマンやOLが「週に1〜2回、普段使っているラーメン店」(同社)を目指す。



《ラーメン道楽》8店舗目の出店



一押し《道楽ラーメン》

注のオリシナル卵麺(ストリート麺)を使用する。一押しメニューは、白髪ネギや大判の海苔など。ビールはハッポロ(年中無休)。

創業1986年の「ラーメン道楽」は、谷脇社長の実父である谷脇善一会長が立ち上げたラーメン店。本社がある東京・鮫洲本店を皮切りに東京や神奈川で店舗を拡大してきた。直営の出店には「道楽」の看板商品である豚骨醤油ラーメンの特徴は、豚のゲンコツや

「道楽」の看板商品である豚骨醤油ラーメンの特徴は、豚のゲンコツや鶏油(チーユ)を使用する点も特徴。麺は、特注のオリシナル卵麺(ストリート麺)を使用する。一押しメニューは、白髪ネギや大判の海苔など。ビールはハッポロ(年中無休)。

J-オイル ミルズ

「コクと風味」を強 バターフレイバー

Savor Up 芳醇バターフレイバーオイル



「コクと風味」を強めるJ-オイル。従来、バター風味と力製品のバターを併用していたが、この《Savor Up》バター芳醇バターフレイバーオイルは、バターを使わなくても料理にバターのコクと風味を

ロックや水割り

小正醸造

小正醸造(鹿児島・日置)は9月10日から、本格芋焼酎(黄猿(きざり)を発売した。芋焼酎の代表的な原材料である「黄金千貫」(コガネセンガン)を敢えて完熟させ、甘い果物のような高貴な芳香と風味を訴求した。同社お薦めの飲み方はロックまたは水割

焼肉と石焼ビビンバ
モランボン本店
京王線府中駅 北口 徒歩1分

瓶・1810円、900ml瓶・970円。

TAKASE BUSSAN CO., LTD. タカセワンデープレゼンテーション 2013

開催日	会場	テーマ
9月18日(水)	ツインメッセ静岡	フードフェスタ in 静岡 (素材力・おすすめメニュー提案会)
9月25日(水)	サーラシティ浜松	フード&ワインフェスタ in 浜松 (素材力・ワインの魅力提案会)
9月25日(水)	敷針新栄寺店	食欲の秋! すぐには手が出さず、食べたいくなる

Yama

トマト加工品・ウスターソース類・各種業務用食品材