

後の脱脂大豆を粉末にし、水と一緒に特殊機械で熱と圧力を加えこきる。肉と同じようろけたり焼いたりすることが可能だ。

大豆が低カロリー・低脂肪な商品として注目される中、単なる代替品ではなく高付加価値品としての注目が高まるとみられる。心斎橋の店舗でもこの商品を使ったメニューを中心に展開する。

健康志向を背景に、大豆ミートの注目が高まっている。日本植物蛋白協会(東京・港)によると、2018年の国内生産量は約3万1000トンと10年前に比べて5割増えた。不二製油はシェア約5割の最大手。さらに、大豆ミートに代って、不二製油は20年

なげる。

8月31日までの期間限定で「ビーチ・ハウス・スイッチ・パワード バイシンハー」を、片瀬海岸の片瀬東浜海水浴場に出店した。店舗面積は300平方メートルで、テーブル席やDJブースなどを設けるとい

## 湘南に「シ



「シンハードラフト」(30ミッド700円)やタイ名物の「バケツビール」(1杯2200円)など飲料約

## モルソン・クアーズ

「シンハー」のブランドではこれまで、タイをテーマにした催事などへの出展が中心だった。モルソン・クアーズは2018年12月にシンハーの日本国内販売権を獲得しており、ブランドの認知向上や出荷量の拡大につながる狙いだ。

# 「原宿ベリー」ジェラートに

## 栃木の生産者 商品化 ネット資金で

【宇都宮】イチゴなどを生産する「Berry Good farm」(ベリーグッドファーム、栃木県栃木市)は、減農薬・有機堆肥で育てたイチゴを使ったジェラート

を商品化する。スカイベリーとちちおとめをブランドし、やさしい甘酸つ

【宇都宮】イチゴなどぱさのある味わいが特徴だという。インターネットで小口資金を募るクラウドファンディング(CF)で製造費用の募集を始めた。

8月にも寄付者にジェラートを送付したのち、商品化に向け詳細を詰める予定だ。

販売する考え。ベリーグッドファームは2015年に設立した農業法人で、主にイチゴ

ジェラートの上には凍らせたイチゴを削った「けずりいちご」をのせた。華やかな見栄えを売りに贈り物としての需要も見込み、主にネット通販で

を栽培している。1年を通じてイチゴの商品を提供しようとジェラートの開発を決め、神奈川県鎌倉市のジェラート店と協力して開発した。

CFは栃木銀行がREADYFOR(東京・文京)のサービスを紹介し、既に目標金額の50万円を達成した。期間は31日まで。