

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・低具な商品として注目さ中、単なる代替品ではなく高付加価値品として注目が高まるとみ。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、大豆の注目度が高まっている。日本植物蛋白協会(東京・港)によると、2018年の国土産量は約3万1000トンと10年前に比べて5割増えた。不二製油は大豆約5割の最大手。さらに、大豆ミートにして、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Good farm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。

開発した「いちごフラワーゼラート」は栃木市都賀町原宿で育てた「原宿ベリー」を使用。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。