

食べる

新製品



有機大豆使った豆乳飲料
めいらくグループ(名古屋市天白区、0120-668833)の豆乳飲料「スジャータ 有機大豆使用 麦芽コーヒー」など3品

有機大豆を使い、昔ながらの製法で搾った豆乳がベース。豆乳飲料では珍しい330mlのキャップ付き容器を採用。一度に飲みきれない人でも数回に分けて飲用でき、料理で少量使いたいときにも便利。ほかにバナナ味ときなこ味がある。
<129円>



奥多摩の水使った純米吟醸
小沢酒造(東京都青梅市、0423-78-8215)の東京土産にぴったりな東京産の純米吟醸酒「沢乃井 東京蔵人(くらびと)」

地元・奥多摩の水を使い、昔ながらの製法で醸造した。江戸時代に確立された日本酒造りの原点である生瓶(きもと)造りを採用。口当たりがなめらかで、ほどよい酸味がうま味を引き立てる。東京観光の土産や帰省土産として提案。
<720ml入り、1800円>



淡路島産タマネギのぼん酢
ヒガシマル醤油(兵庫県たつの市、0791-63-4835)のかけしょうゆやドレッシング代わりに使えるぼん酢「まろやか玉ねぎぼん酢」

甘み9強い淡路島産タマネギとユズを加えた、淡口しょうゆベースの待製合わせしょうゆで仕上げた。酸味を抑えまろやかな口当たり。姉妹品「まろやかぼん酢」に比べ塩分を25%カット。ハンバーグなどの肉料理、サラダ、鍋物にも合う。
<360ml入り、380円(税別)>

暮らす

注目の一品

側面まで火が通る3層構造

東興の フライングソーサー 深型フライパン

IH(電磁誘導加熱)調理器にも使いやすいフライパン「フライングソーサー 深型フライパン」。自社オリジナルの「究極の鍋」シリーズの新作。本体すべてがアルミをステンレスで挟んだ3層構造により、IH調理器でも底面だけでなく側面にまで熱がしっかりと伝わるのがミソ。鍋肌を利用するため物も満足いく仕上がりになるという。サイズによって、27cm(税別1万6500円)と30cm(同1万8000円)の2種類。直営の調理器具専門店「フライングソーサー」(東京都4区)や通販サイトでも取り扱う。約9cmと深型。スパゲティや青菜をゆでるのにちょうどよい湯量。食材をいためてから煮込む料理や煮

魚にも重宝する。大きな鍋と比べて洗いや取り回しによさも売り物。ハンドルは耐久性に優れたリベット接合。専用の強化ガラス製の蓋を別売りで用意した。発売元は東興(東京都中野区、03-3387-5471)。



ガス火で調理したように食材全体にむらなく、そして素早く火が通るので、短時間においしく仕上がります。深型なので煮込み料理にも便利だ。内面はフッ素樹脂加工で、食材の火の回りかきこわす。鍋の側面を利用したためもの、例えば野菜いためやチャーハンを作ってみればその違いがすぐわかります。(フライングソーサー 店長の清水智寿子さん)



餃子の皮で鍋をアレンジ
井辻産(広島市安佐南区、082-238-3821)の「鍋に合う餃子(ギョーザ)の皮」

鍋料理でのギョーザの皮の新しい食べ方を提案。つみれや肉団子を含んで鍋に入れたり、具材の上のせて崩しながら一緒に食べたりする。肉や野菜を包んでしゃぶしゃぶにも。煮込んで食感を楽しめるよう厚めにし、具材を包みやすいよう直径10.5cmの大きめサイズとした。
<16枚入り、98円(税別)>



味噌汁1杯に乳酸菌50億個
宮坂醸造(東京都中野区、0120-580553)の「おみそ汁で乳酸菌」

森永乳業が発見した「シールド乳酸菌」を配合した味噌。味噌汁1杯分の味噌(18%)に同乳酸菌を50億個含む。1日2杯飲むことで、1日の摂取目安量100億個がとれる。塩分も30%カットした(七訂日本食品標準成分表の淡色辛味噌と比べて)。淡色のこし味噌で、具材を引き立てるあっさりとした味わい。
<500ml、450円(税別参考)>



人気監修の和だしカレー
ハチ食品(大阪市淀川区、06-5471-8567)の和のだしと素材にこだわったレトルトカレー「和だし旨(うま)みカレー」

人気和食店「季節 鈴なり」(東京都新宿区)の店主・村田明彦氏が監修。まかない料理として提供されていたカレーのレシピをベースにした。枕崎産カツお枯れ節でだしをとる。具材は国産すじ、サトメ、ゴボウ、油揚げなどを使用した。
<200%、400円(税別)>



筋肉痛に貼る「アンメルツ」
桐灰化学(大阪市淀川区、0120-081331)の血流を促す「血流改善アンメルツ温熱」

肌へ直接貼って使用する医療機器の温熱シート。消炎鎮痛剤「アンメルツ」ブランドとコラボした。温熱が患部に届き、直行不良に働きかけ、こりや痛みを緩和する。ヨモギ、シロウガ、トウガラシを香料として配合。商品はシートの大きさによって2種類。いずれも7枚入り。
<小442円、大1188円>



アミノニした入浴料3種
ヤングビーナス薬品工業(岐阜県坂祝町、0574-26-6554)の感触が楽しい入浴化粧品「バスフティングローズカクテル」など3品

粉末でも液体でも固形でもない入浴料をリニューアル。子猫の肉球のようなアミノニとした感触はそのままに量産体制を整え、香りや色を3種類に増やした。触っていれば約10分で溶ける。保湿成分として別付温泉の湯の花エキスを配合。
<80%、756円>



車幅50cmで自動改札も楽々
カーサリッチ(東京都台東区、049-797-1038)の自動改札もスムーズに通れるベビーカー「イングリッシーナ トリロジーシティ」

イタリア製。従来品を改良し、美しいフレームはそのままに車幅50cmと従来より6.6cmスリムにした。対面・背面のどちらでも使える両対面機能や、全輪懸架装置(サスペンション)による快適さも継承。新生児〜3歳ごろまで使える。
<全2色、8万円(税別)>

発売元、製品名、特徴、文末のカッコ内は希望小売価格、発売日、掲載希望の場合は、資料、カタログにカラー写真を添えて〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7、または〒644-8516 大阪府中央区東高橋1-4-2「日経MJ」新製品係へ、後付のうえ箱面で紹介し、なお、送付いただいた資料などは返却いたしません。

小阪裕司氏コラム「招客招福の法則」長年のご愛読、ありがとうございました。

ライブセミナー 第1部 ネットで生中継決定!

たくさんの方に感謝をお伝えするため、ライブセミナー第1部をネットで生中継することになりました。

日経MJプレミアムゼミナール にご愛読に感謝を込めて特別講演を行います。

「招客招福の法則」特別講演 & ライブセミナー 第1部を ネットで生中継

8月31日に終了した日経MJの名物コラム「招客招福の法則」の筆者である小阪裕司氏を講師に迎え、日経MJプレミアムゼミナールを開催いたします。コラムで紹介したお店や会社も続々生出演! 小阪氏と秘話を語り、ぜひお申し込みください。

基調講演

第1部 『今、業績のいい人は知っている 繁盛3つの秘訣とは』

講師 オラルクひとしくみ研究所代表 博士(情報学) 九州大学客員教授・静岡大学客員教授 日本感性工学学会理事 小阪 裕司氏

事例分析

第2部 『あの成果の数々には こんな裏側があった!』

～事例掲載店・企業らをゲストにむかえて～

2016年 10月31日(月) 18:30～21:00 ライブ会場 新宿明治安田生命ホール (開場18:00) 東京都新宿区西新宿1-9-1 明治安田生命新宿ビル

好評につき、追加で 日経MJプレミアムゼミナール 開催決定!(小阪裕司氏講演決定)

【神奈川県横浜会場】 11月14日(月) 18:20～21:00 場所:横浜市教育会館 定員:300名

【滋賀県草津会場】 11月29日(火) 18:20～21:00 場所:クサツエストピアホテル 定員:200名

※セミナー内容は、10/31新宿会場とは異なりますので、ご了承ください。詳細は、下記より検索ください。 ※横浜・草津会場では生中継の実施はございません。

ライブセミナーのお申し込みは、インターネットで。(24時間受付) https://www.nikkei4946.com/seminar/ ※URLは登録後まで記入ください。

Table with 4 columns: 4946セミナー, 検索, 開催日, 会場, セミナー番号, 定員

ウェビナー ライブセミナー第1部を「ネットで生中継」については下記サイトよりお申し込みください。

https://www.kosakayuji.com/

コサカユジドットコム 検索

主催:日本経済新聞社販売局 協力:オラルクひとしくみ研究所 お問い合わせ 日本経済新聞社販売局マーケティング開発部 http://s.4946.jp/faq/



講師プロフィール

大手小売業や広告代理店を経て、1992年オラルクひとしくみ研究所を設立。人の「感性」と「行動」を軸にした独自のビジネス理論を研究・開発し、2000年からの実践主義の各「ワーク」マーケティング実践を主宰。全脳開発院及び海外から約1500社が集う実務会組織として活動中。九州大学等で客員教授を務めるほか、海外での研究発表も行う。学術研究と現場実践を合わせた独自の活動は、多方面から高い評価を得ており、産官学にわたる約800人以上の講師・講演を行う。日経MJで554回を迎えた連載コラム「招客招福の法則」が人気を博すほか、連載・執筆多数。著書は最新刊「お店」を変えずに「遊び」を変えろ!(フォレスト出版)をはじめ「ビジネスを痛く」(日本経済新聞出版社)など、国内外において2冊ある。