

オフィスにグルメを“ストック”

食生活総研、企業内に冷蔵庫置き「食べた分だけ」

オフィスにグルメを“ストック”しませんか。日本食生活総研(川崎市高津区下野毛、☎044-281-8533)のフローズンフード提供サービス「グルメストック24」がじわりと普及している。オフィスなどに専用冷蔵庫を置いてもらい、野菜たっぷりのフローズンフードをストック。食べたいときに好きなメニューを取り出し、電子レンジで温めるだけ。まるで「富山の置き菜」スタイルのようなサービスだ。



冷蔵庫などの初期導入費はゼロ。フローズンフードを消費した分だけ請求される仕組み。ストックするフローズンフードは、ケータリングシェフと管理栄養士が共同開発した。

1食当たり500円からで、リゾットやパスタなど常時6~7種類。いずれも、健康長寿食として知られる「地中海式食事法」を取り入れ、日本人向けにアレンジした。良質な油とされるエキストラバージンオリーブオイルと10~15種類の野菜を使ったのも特徴だ。メニュー構成は2週間に1回更新される。

■福利厚生の一環

独身男性や共働き家庭など、日ごろ料理に時間をかけられない社員に、少

しでも健康な食事を取ってほしいと、健康経営や福利厚生として導入する地元企業が目立つという。

窪田みゆき・新事業開発本部長は、「“母親”のような気持ちで、温かくてバランスの取れたおいしいものを食べてほしいと作ったメニューばかりです」と語る。週末の家族の食事として、金曜日の退社時に社員がまとめて購入す

ることもあるという。

販売開始から約2カ月で20社との取引を達成。4月までに200社での導入を目指す。

なお、同社は、大使館御用達のケータリング料理や、子供向けの完全手作り給食弁当などを手掛ける企業が、冷凍料理に特化した新会社として2020年7月に設立した。



イグサの香りは「アフタヌーンティー」

佐藤畳店、畳文化復権向け奔走

小田急線・東林間駅近くで1968年から続く畳店、佐藤畳店(相模原市南区東林間、☎042-743-5730)が、新商品の開発に奮闘している。イグサの魅力でもある“香り”を伝えようと、ハンドメイドグッズや、ソファーやフローリング上でも使える「ござぶとん」を開発。生活スタイルの変化で畳になじみの薄い若い世代へのアピールを通じて、畳文化の復権を目指す。

佐藤洋一代表は2代目。取り扱っているイグサの99%以上が国産で、国内屈指の生産地・熊本県八代市の農家から直送している。



畳業界を取り巻く経営環境は厳しい。新築の和室離れが進み、イグサ農家は後継者不足に直面。外国産も台頭する。それでも、安売り競争には参入しないと決めている。「寝る間を惜んで作業をする農家の人たちの苦勞を知っていますから」(佐藤代表)と話す。

佐藤代表は、イグサの香りを「英国のアフタヌーンティー」に例える。

香り成分には、紅茶の「ジヒドロアクチニジオリド」、バニラ菓子の「バニリン」、森林の香りの「フィトンチッド」

が含まれる。つまり、自然の中でアフタヌーンティーをリラックスしながら楽しむのと同じ効果があるという。

また、イグサは抗菌・消臭作用を持つとされる。「畳を生み出したかつての先人たちの知恵はすごいものがあります」(同)。

■若い世代に魅力伝え

こうした畳の魅力若くは若い人たちにも知ってもらおうと、畳材(ヘリ)などを使用したバッグやカードケースなど10種類以上を開発した。

中でも「ござぶとん」(3850円~)は、「畳の座布団を見かけなくなった」というお客さんの声を受けて商品化したものだ。100%熊本産の畳表を、熟練職人の手縫い技術で分厚く、きれいな柄に仕上げた。



な柄に仕上げた。

佐藤代表は「畳の新しい形です。ソファーの上に置いてイグサの香り、イグサの魅力を知ってほしいです。そして今度はフローリングを畳に替え、家の建て替え時には和室を設けてもらえれば」と語っている。

創業120年の高喜商店

最高級の海苔ギフトを開発

海苔専門の老舗問屋、高喜商店(川崎市中原区木月、☎044-411-2339)は、創業120周年を機に、最高級ギフト

海苔「喜(よろこび)」を開発した。有明海苔で有名な佐賀産の「初摘み」の中でも、わずか1%とされる最高級ラン

クの原料から、完全受注生産で焼き立てを届ける。仕入れから管理までの自社製造一貫管理を長年貫いてきたノウ

ハウと技術から生み出されたという。

ギフト海苔「喜」は6袋入りで3780円。8枚切り5枚が専用のトレーに載せられており、開封するとそのまま食卓で使える。

品質に加え、「食べてもらうための演出」にも力を入れた。インテリアとしても部屋になじむよう、ギフトボックスや中の包装はプロダクトデザイナーと一緒に考案。「家の棚にしまって忘れてしまわないよう、外に置いておきたくなるような見た目を意識しました」と、高田久社長は語る。

■初摘みを体験してほしい

お茶のように海苔にも初摘みがある。品質は味・香り・色艶・食感でランク付けされ、最上質は「推一等(すいとう)」と呼ばれる。

ただ、近年では海洋環境の変化など



で収量や生産量が減少。中国や韓国産で大量流通する海苔にも押されがちだという。

「寿司を中心に日本の食文化は世界中に広がっていますが、海苔は海外産が使用されることも少なくありません。いずれは海外にも“日本の本物のおいしさ”を伝えていきたいです」と、高田社長。

選りすぐりの国産海苔の本当のおいしさを知ってもらい、産業活性化につなげたいという思いも込められている。



社長さんが知っておきたい 冠婚葬祭のマナー

新年あけましておめでとうございます。今年も街の葬儀屋さんとして、みなさまに冠婚葬祭のマナーを分かりやすくお届けしていきます。どうぞ今年も「大人の知恵袋」にお付き合いのほど、よろしく願いいたします。

新型コロナウイルスの終息がまだ見えぬ中、不安な日々をお過ごしかと思います。さて、今回もみなさまの不安を少しでも和らげられればと、**コロナ禍の葬儀での食事**について、ご遺族や参列者の方々から問い合わせがあった事例をご紹介します。

Q. 通夜・葬儀で食事を出すことはできますか？(遺族の方より)

A. 以前は、大皿料理をみなさまで囲み、ご挨拶をしながらお酌をするというスタイルが主でした。今は、十分なソーシャルディスタンスを踏まえた上で、換気の行き届いている広めの会席室を利用し、お食事の簡易マスクケースと使い捨ておしぼりなど衛生面に配慮しながら、個別のお膳での会食をご用意することができます。

また、マスク会食も推奨している中、ご家族に限り大皿料理をご注文の場合には、個人ごとの専用トングを用意するなど、できる限りお客さまの希望に添えるよう、感染防止対策を考えながら対応しております。

ご参列頂いた方の中には、いまだ外食などを控えている方もいらっしゃると思います。

食事をしながら故人を偲(しの)ぶ機会が無いのは寂しいですが、供養やお礼だからと無理にお誘いすることなく、生前にお世話になったことへのお礼や、先方のお身体を気遣う言葉を添えてお見送りしましょう。

Q. 葬儀での会食を辞退する場合、どうしたら良いですか？(参列の方より)

A. 葬儀で用意される「通夜振る舞い」や「精進落とし」の会食は、喪主が僧侶や弔問客に対してのお礼や、故人を偲ぶというご供養の意味もある食事です。ご用意していただいた食事には、一口でもいいので箸をつけることがマナーです。

しかし、どうしても参加できない場合は、事前に喪主へ事情を説明して、食事の席を辞退することを伝えて挨拶し、静かに退席しましょう。

最後に、新型コロナウイルス感染防止により、ご葬儀にも柔軟な対応が求められております。みなさまのご協力のもと、お見送りの形もさまざまですが、無理のないよう、葬儀社と十分にご相談の上、万全の対策でお見送りいたします。今回も参考にさせていただければ幸いです。(fami友葬・清水ふじ代)



大人の知恵袋⑬ ~コロナ禍の葬儀での食事って?~