

今年も「食のクールビズ」 節電対策メニューに注目

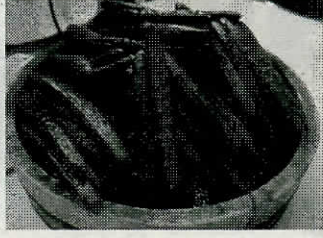
節電の夏がいよいよ始まり、さまざまな節電対策が提案されている。食の世界でも食べると体を冷やすすキュウリの効果をアピールする「キュウリビズ」や「ご飯を冷やして食べる「冷やしごはん」、さらには、「氷を浮かべたカップラーメン」などの商品も登場。今年は節電も全国的になり、食べることでクールダウンしようという食の「クールビズ」が本格的に浸透しそうだ。

東北6県がPR 体冷やすキュウリビズ

果流通関係者は多い。このキャンペーンは今年で7年目となる。

東北6県(青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島)のJA全農県本部が「キュウリビズ」を共通キーワードに行っている夏秋キュウリの販売促進キャンペーンの「キュウリビズ」が始まると「夏が始まった」と、感じるという青JA全農福島県本部が、政

「キュウリビズ」は、商標登録もされている



府の地球温暖化防止のための政策として考案・実施している「クールビズ」をヒントに考案した販促キャンペーンがキュウリビズ。

昨年、東京電力福島第一原子力発電所の事故により、節電が注目されたこともあり、体を冷やす効果があるキュウリをはじめとしたナスやトマトなどの夏野菜が注目された。今年も引き続き節電対策は行われるので、キュウリビズとあわせ

て夏野菜の販売を促進していきたい。

なお、「キュウリビズ」キャンペーンでは各県による販促キャンペーンのほか、統一PRとしてJR京浜東北線(7月1日～31日)、小田急線全線(8月1日～31日)に車内広告が実施される。

夏のトレンドに！ 食のクールビズが

昨年引き続き、猛暑が予想される今年も節電モードは全開。こうしたなか主婦雑誌やレシピ投稿サイトなどで、注目されているのが「冷やしごはん」だ。

宮崎県や山形県の郷土料理の「冷やし汁」は、魚のだし汁に搾りコマを加え、キュウリやシソの葉、ミョウガなどを細かく刻み、冷ごはんにかけるといった夏のメニュー。もともとは忙しい農家の簡単に行える食事の農家食だったが、近年では、食欲の落ちる夏の夏バテ対策としても食べられており、昨年は節電対策にも良いと一躍脚光を浴びた。

炊き立てにはない、冷えたごはんならではのおいしさや、炊飯器を使用しないという点から、主婦雑誌などで節電メニューとして「冷やしごはん」などが数多く紹介されている。

変わったところでは、トマトとアボカド、クリームチーズを全て角切りにして冷えたごはんに乗せ、冷たいコンソメスープを注ぐイタリア風冷やしごはん。さらにワカメとキュウリの千切りに、細かく切ったキムチを冷えたごはんに乗せ、冷たい中華風スープを注ぐ中華風の冷やしごはんなど。具材と冷えた汁の組み合わせを

楽しむメニューへと進化している。

こうした冷やしごはんは、ファミリーストランや居酒屋でも登場している。その他、外食産業では夏限定の「節電対策を意識したメニューを出す店が増えてきているのが興味深い。

また、既存の商品も「食のクールビズ」に参戦。キリンビールは、ソフトクリームのようにツンと立ち、口に含むとシャリシャリした食感が広がる斬新なビールの飲み方を世に送り出した。新型のビールサーバーで注がれた一番搾りの「フローズン生」は独特の食感と冷たさを味わえると評判で、最近では家庭用のサーバーも登場した。

一方、日清食品では、アイスカップヌードルを提案。国民的アイドルのAKB48を起用したTVCMで話題になり、若者の間では「予想よりおいしかった」「意外といけると話題」になっている。日清食品ではアイスカップヌードルには、カップヌードルライトのレギュラーとチリトマトの2品を勧めている。

原発の稼働は始まったが、夏の電力需要には、まだまだ不安が残る。さらに節電モードは今年だけではない。来年も続くと予想される。夏バテ、熱中症など体力をつけるには、まずは食事。野菜や果物などは普段以上に食べて、体の水分バランスを保つて欲しいもの。外食産業や食品業界と同様、世の中の流れを読み、青果物の販売でも、節電を意識したPRを行い、消費拡大につなげていきたい。