食のCOOLJAPAN－桜とおもちで和のおもてなし！

ファベックス2014にて広がりを見せる桜ともちを提案します

株式会社上野忠（本社大阪市中央区）では4月2日～4日に東京ビックサイトで開催されるファベックス2014にて食のCOOLJAPAN・おもてなしをテーマに「桜とおもち」で出展致します。

2013年は富士山の世界遺産登録、2020年東京オリンピック・パラリンピック開催決定、そして和食の無形文化遺産登録と立て続けに日本の良さが改めて注目される機会が増えています。今回のファベックス2014ではそんな日本の良さの一つである「おもてなし」の心を日本を代表する花「桜」と和文化である「おもち」を中心に表現・ご提案させていただきます。

＜桜＞

桜をイメージする食べ物といえば、「桜餅」と答える人も多いのではないでしょうか。しかし近年ではアニバーサリー企画とした桜のアイスクリームや春の限定商品としてカフェなどでも桜を使った飲み物が販売されるなど、様々な業界で桜を起用した商品が登場しています。そんな様々な業界でもご使用いただけるように弊社では、桜の花そのものだけでなく、パウダー状やエキスなどご使用方法に合わせてお選びいただけるように桜の商品アイテムを取り揃えております。

＜もち＞

おいしいを感じる言葉として”もちもち”や”もっちり”といった言葉が上位を占める中、これらの言葉にまさにふさわしいものが「おもち」です。雑煮や焼いて醤油をつけて食べるだけでなく、パイ生地の中にあんことお餅を入れた「餅パイ」と呼ばれるお菓子やあんぱんの中にお餅が入ったものなど、お餅の食され方も多様化してきました。そこで弊社からお餅をつくる設備や技術がなくても、水と混ぜるだけで簡単にお餅ができる「モチデキマース」をご紹介させていただきます。

その他、味にこだわるあまり割れてしまった栗の甘露煮「こだわれ」などの栗商材、菌数を減らすことに注力したクリーン木耳など多岐に渡る商材をご提案させていただきます。

＜概要＞

期日：2014年4月2日（水）～4日（金）
場所：東京ビックサイト　東1・2・3・4 ホール
①おもてなし(桜＆おもち)　展示ブース　2H－51
②栗＆有機よもぎ　展示ブース　2G－51
③クリーン木耳＆桜　展示ブース　2G－35

＜本件に関するお問い合わせ＞
株式会社上野忠　本社事務所：西浦（ニシウラ）TEL:06-6762-6625
東京営業所：江川（エガワ）　TEL:03-5817-1235
E-mail：nishiura@uenochu.co.jp　URL:http://www.uenochu.co.jp

その先の「！」を上野忠から。
さくら　デキマースシリーズ　よもぎ