

キューピー



グループ連動の「具沢山ソース」やデザート・ドリンク市場への提案商品など、秋の業務用新商品発表

キューピー(株)は、2010年度からの中期経営計画において、「フードサービス戦略の本格展開」を掲げ、技術、商品、情報を組み合わせた提案を進めている。この度の2011年「秋」業務用新商品では、家庭用商品や(株)ケイパックの小袋と連動して総菜やメニューに使える「具沢山ソース」、デザート・ドリンク市場への新たな提案として、お客さま自身がデコレーションを楽しむ「デコッコ(ブラック)」「(ディスプレイパック)」を発表した。

「具沢山ソース」は、2006年に発売以来、販売を拡大してきた「具沢山タルタル」(白タル)に次ぐソースとして、「トマトと野菜」(赤タル)を発表。トマトベースにタマネギ、赤ピーマン、ズッキーニなどを56%配合し、ピザやパスタ、メイン料理のソースなどあらゆるフードサービス業態で利用できる。

Contact

キューピー(株) フードサービス本部
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
☎03・3486・3273
<http://www.kewpie.co.jp/prouse/>

カールテクノ



靴の除菌・脱臭・乾燥を15分で行なう靴除菌脱臭乾燥機「HIKARI DE KIREI」新色リニューアル

光触媒や環境関連製品の開発・製造・販売を行なうカールテクノ(株)は靴の除菌・脱臭・乾燥をわずか15分で行なう靴除菌脱臭乾燥機「HIKARI DE KIREI」の特許を取得。これを機に新色リニューアル品を6月から発売した。

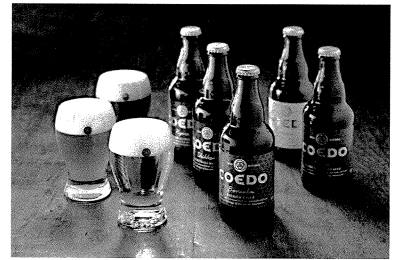
同品の特長は、悪臭の原因となる細菌を紫外線で強力に「除菌」。除菌効果は15分で99%以上(財団法人北里環境科学センターでの試験結果)。また、本体内部にセットされた光触媒の働きで、ニオイの主成分であるイソ吉草酸などの悪臭を強力に「脱臭」。さらに革靴にもやさしい約45℃の温風で靴の内底を「乾燥」し、細菌の増殖の原因となる靴ムレを解消する。

操作は簡単。靴掛けノズルに靴をかけて、フロントカバーを閉め、スイッチを入れれば15分で除菌・脱臭・乾燥が完了する。

Contact

カールテクノ(株)
☎03・3695・2626
<http://www.carltechno.co.jp/>

協同商事 コエドブルワリー



世界の品評会で数多くの評価を得ている日本を代表するクラフトビール「COEDO」シリーズ

江戸の台所として栄えた埼玉・川越の地で、1996年からビール造りを始めているコエドブルワリーは、現在、色彩や香りの違う5種類のビールをラインアップ。その一つ、赤みがかった琥珀色と香ばしい甘味が特徴の「紅赤 -Beniaka-」は、地元の特産品であるサツマイモを原料にした世界初のビール(発泡酒)で、製法特許を取得。2010年には欧州最大のビールコンテスト「ヨーロッパンビアスターアワード」のスペシャルビール部門で日本初となる金メダルを受賞した。また、6種類の麦芽を使用した「伽羅 -Kyara-」は、メルツェンビール部門で銀メダルを受賞。このほかにもピルスナータイプの「瑠璃 -Ruri-」、ヴァイツェンタイプの「白 -Shiro-」、シュバルツタイプの「漆黒 -Shikkoku-」の全銘柄がiTQiコンテストを3年連続受賞。「紅赤」は3年連続3ツ星を獲得している。

Contact

株協同商事 コエドブルワリー
☎049・259・7735
<http://www.coedobrewery.com/>