

焼き鳥 牛丼 ドーナツ パン

お好み焼きも

冷や冷やで

節電によるこの夏の暑さをしのいでもらおうと、冷やして食べる食品が次々と売り出されている。本来は温かい焼き鳥やお好み焼きを冷やしたものや、外食では冷たい丼物など新メニューも登場。各社は暑さを和らげる仕掛けに知恵を絞り、新たな商機につなげようとしている。(近藤修史)

焼き鳥の製造販売会社「やきとりカンパニー」(北九州市)は今夏から、冷蔵庫で冷やして食べる焼き鳥「冷やし食べるぼんじり君」(4本入り298円)の全国販売を開始した。使用する鶏の尾骨周辺「ぼんじり」は脂がのって軟らかく、冷やしても味が落ちないとアピールする。原子力発電所の停止が続く関西電力、中部電力の管内を中心に「商品の引き合いが絶えない」(営業部)という。

広島市内などで「お好み焼の徳川」を展開する今井観光(広島市)は、加熱が不要な「冷やしお好み焼」(630円)を7月から売り出している。小麦粉の代わりにコーラ

ゲン入りの寒天を使い、キャベツやひき肉、天かすなどを閉じこめたため冷やしても硬くならない。ポン酢のソースをかけてさっぱりとした味を楽しめ、同社は「電子レンジも必要なく、エコなお好み焼き」とPRする。

牛丼チェーン店の「すき家」を展開するゼンショーは、牛丼に冷たいだし汁をかける「ひやし牛まぶし」(並480円)を5日から販売。最後にお茶漬けにして食べるウナギのひつまぶしの食べ方をヒントにした。青ネギやワサビを添え、カツオベースのだし汁を入れて食べる新たな牛丼の食べ方を提案している。

ドーナツチェーン店の「ミ

暑さ対策 新食品次々

スタードーナツ」は、オーブンで焼いた焼きドーナツを冷やして食べる「ひんやり焼きドーナツ」(189円)を大阪市内などの22店で販売中。冷やした時の食感がいいと生地にチーズを練り込んでおり、冷蔵ショーケースで30分以上冷やしてから提供している。パン店を展開するドンク(神戸市)では、夏場限定の「冷やしてメロン」(189円)が好評だ。パンは冷やすと水分が抜けて硬くなりやすいが、原材料や製法を工夫。現在、昨年夏の2倍の売り上げで、広報担当者は「この夏の販売目標は100万個」と意気込む。



冷やして食べる「ひんやり焼きドーナツ」が好評だ(大阪市天王寺区で)―関口寛人撮影