

こだわりもぎゅっと



大阪府西区のmr.kanso本店
お酒に合う缶詰が並ぶ売り場

■本場のだし巻き 丁寧

世界初というだし巻きの缶詰「ふっくらだし巻き」を、クリーン・プラザーズ(大阪市)が売り出した。京都の卵焼き店と共同開発。かつおと昆布の合わせだしによる京風の味付けだ。ふっくらとした食感と美しい形を保つため、一つひとつ手で缶に詰めている。510円。



■食べ応え重視の厚切り

国分(東京)の「厚切りベーコンのハニーマスタード味」は、ビールやワインなどの洋酒に合わせた「缶つまレストランシリーズ」の一つ。ベーコンは食べ応えや食感を重視して、サイコロ状に仕立てた。マスタードの香りと酸味に、ハチミツのククのある甘みを加えた。400円。



■コンビーフ 繊維太いまま

明治屋(東京)の「おいしい缶詰プレミアムほぐしコンビーフ」は、繊維が太く残るようにほぐし、丁寧に手で缶に詰め込んだ。黒こしょうをきかせてスパイシーにすることで、ウイスキーやビールといったお酒にも合うようにした。550円。



■スペインバルの味 手軽に

アライドコーポレーション(横浜市)が、家庭でスペインバルの料理を手軽に味わってもらおうと開発した「家バル」シリーズから「牡蠣(かき)のアヒージョ」を発売した。うまみが詰まった小ぶりのカキを、スペイン風のオイル煮、アヒージョに仕上げた。380円。



(mr.kanso本店のお薦め商品を担当者を選んでもらいました。値段はメーカー参考小売価格や実勢価格など(税別)。

■お酒に合う缶詰売れ筋ランキング

- ①「京風だし ふっくらだし巻き缶詰」
クリーン・プラザーズ 510円
 - ②「広島呉名物 鳥皮みそ煮」
ヤマトフーズ 300円
 - ③「缶つまレストラン 厚切りベーコンのハニーマスタード味」 国分 400円
 - ④「アジア味 タンドリーチキン」
マルハニチロ 200円
 - ⑤「家バル 砂肝のアヒージョ」
アライドコーポレーション 330円
 - ⑥「やきとり柚子(ゆず)こしょう味」
ホテイフーズコーポレーション 160円
 - ⑦「おいしい缶詰 プレミアムほぐしコンビーフ」
明治屋 550円
 - ⑧「たこやき缶詰」
クリーン・プラザーズ 510円
 - ⑨「CASA de BAR (カーサ・デ・バル) ツナのカポナータ」
マルハニチロ 350円
 - ⑩「家バル 牡蠣(かき)のアヒージョ」
アライドコーポレーション 380円
- 注：mr.kanso本店の1～5月の販売数。値段はメーカーの参考小売価格や実勢価格など(税別)で、飲食店を併設する同店の店頭価格とは異なります

缶詰といえば保存食の代表ですが、最近めだつのが「おつまみ系」。暑い季節、冷たいビールとともに、缶詰ならではのこだわりを楽しんでみては。

大阪府西区の「mr.kanso」(ミスター・カンソ)本店には、だし巻きや鳥皮みそ煮、オイスターソースやオリブオイルで魚介類を味付けしたものなど、お酒に合う缶詰が約400種類並ぶ。開業した13年前

の約4倍に増えた。メーカー各社の品ぞろえ強化が背景にある。客には女性も増えており、夫婦で「家飲み」する人もいるという。運営するクリーン・プラザーズの川端三知夫さん(26)は「最近珍らしい缶詰やご当地ものが人気です」と話す。

販売コーナーの隣はお酒を飲めるスペースで、缶詰をつまみにできる。

缶詰市場は1990年代以降、冷凍食品やチルド食品などに押されて縮小傾向になり、価格競争が激しくなった。新しい戦略を模索していた国分(東京)は、09年に発行された缶詰のお

月「おいしい缶詰」シリーズを発売。食感重視のコンビーフなど30種類をそろえる。家飲みへの回帰や缶詰ブームなどで予想の1.5倍の売れ行きという。

(大宮司聡)

明治屋(東京)は昨年2月「おいしい缶詰」シリーズを発売。食感重視のコンビーフなど30種類をそろえる。家飲みへの回帰や缶詰ブームなどで予想の1.5倍の売れ行きという。

主な価格帯は500円前後と一般的な缶詰の倍近いが、販売数は10年の約100万個が14年には約73.5万個に伸びた。今年も熟成肉の缶詰などを追加し、年1千万個の販売を目指す。

「広島県産かき燻製油漬け」などの「缶つま」シリーズを売り出した。