

## 10月10日は「缶詰の日」

災害時の「備蓄」として、ちょっと「贅沢なおつまみ」として…進化！！

缶詰博士 黒川氏が語る 最新缶詰事情！

### 10月10日は「缶詰の日」

10月10日は、日本缶詰協会が定める「缶詰の日」。1877年に明治政府によって日本初の缶詰工場（北海道・石狩缶詰所）が完成し、この年の10月10日、石狩川で獲れたサケを原料にサケ缶詰が初めて製造され、本格的に量産され始めたことから、この日を記念して「缶詰の日」が制定されました。

（公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会「かんづめハンドブック」より）

日常使いや「災害時の備蓄」としてはもちろん、最近では「缶詰バー」や素材や製法にこだわった「グルメ缶詰」が流行しているように、缶詰 = 「おつまみ」としても注目を集めています。

#### 缶詰博士 黒川勇人氏 「最新！缶詰事情」

##### ■ 「缶詰大国、日本」 ～ 缶詰は手間ひまかけた一品料理 ～

日本は春夏秋冬それぞれに旬を迎える食べものがあります。旬の食べものは、味が良く栄養価も高まり、かつ一度にたくさん収穫できる時期なので、生鮮で食べきれない分を缶詰にして保存することは理にかなっていません。食材を缶に入れて密封し、缶ごと加熱殺菌するため、保存料や防腐剤を使うことなく長期保存が可能です。

注目しているのは、食事やおつまみにすぐに役立つグルメ缶詰です。保存食にとどまらず、自宅ではなかなか作れない煮込み料理や炭火焼き、燻製などが揃っており、中には白ワインと生クリームで作るフランスの「ヴァンプランソース」を使ったものまで登場してきました（明治屋「おいしい缶詰/トッピングの魚介クリームソース味」）。グルメ缶詰は、素材を厳選し、ていねいに下拵えしてから調理されており、まさに手間ひまかかった一品料理といえます。これだけ本格的な料理が缶詰になっているのは日本くらいで、まさに日本は缶詰大国といえるでしょう。



▲缶詰博士 黒川勇人氏

##### ■ 缶詰の多様化が進む

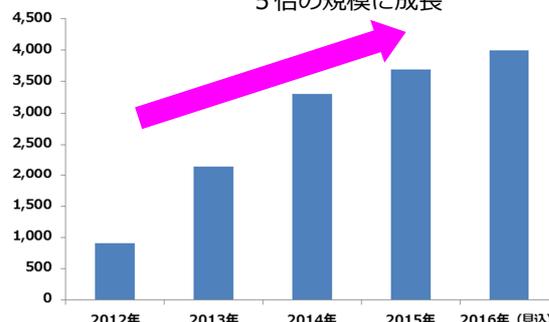
魚・肉・果物・野菜や飲みものまですべて缶詰に加工されており、どんな食物でも、缶詰に加工できないものはないと言われています。缶詰の種類は非常に多く、かつて世界では1,200種、日本でも800種くらい作られていると言われていましたが、最近では様々な缶詰が登場し、さらに種類が増えていると思われます。東日本大震災以降、缶詰の使い勝手の良さが見直され、食材や調理法にこだわったもの、賞味期間が長いもの、食塩無添加や特定原材料不使用など、缶詰が多様化しています。

##### ■ 話題の“グルメ缶詰”市場は急成長！

素材や製法にこだわり、価格が300円以上の缶詰 = “グルメ缶詰”がこの1-2年で人気を博しています。牛肉の大和煮や鯖の味噌煮といった、おなじみの惣菜系缶詰が、“料理店のメニューにありそうなクオリティ”にまで進化しています。

■黒川勇人：日本缶詰協会公認の缶詰博士として、様々なメディア出演や執筆活動で活躍。日々世界の缶詰を食している“世界一の缶詰通”著書に「缶詰博士が選ぶ！「レジェンド缶詰」究極の逸品 36」（講談社+a新書）など。

グルメ缶詰市場は4年で  
5倍の規模に成長



※富士経済データ

## ■ 明治屋のグルメ缶詰

明治屋「おいしい缶詰」は、2014年2月に発売した惣菜タイプのグルメ缶詰。素材と製法にこだわり、お酒の「おつまみ」はもちろん、ご飯の「おかず」にも合う商品として、**具材からソースまで一缶まるごと味わえます。**前年同月比で出荷数1.3倍と右肩上がりです。売上げを伸ばし、**肉類、魚類、貝類からなる全52品のラインナップ**で展開中。明治屋ストアおよび全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストア等にて販売しています。

### <特徴>

#### ① 素材へのこだわり

主役の肉や魚などはもちろん、味付けやソースに使用する素材にいたるまで、使っているのは、選び抜いた味わい豊かな食材ばかり。旬のおいしさをぎゅっと詰め込みました。

#### ② 調味液へのこだわり

主役の素材をひきたたせる、調味料や油、煮汁のおいしさも大切にしています。残ったオイルやソースは、パンにつけたり、ドレッシングや炒め物の香り付けなどの料理にも使っていただけます。

#### ③ 製法へのこだわり

「おいしい缶詰」は素材や調理法に合わせて丁寧に下ごしらえをし、素材と調味液を合わせています。

### 国産真いわしと野菜のトマト煮



国産の脂がのった真いわし使用。オリーブオイルでんにくの香りを出し、野菜と香辛料を効かせたトマトソースでじっくり煮込みました。パンに挟んだり、パスタの具材にもぴったりです。

内容量：100g

希望小売価格：450円(税込:486円)

### 牛トリッパとオリーブのトマト煮込み



牛トリッパ(ハチノス)と種めきグリーンオリーブをハーブの風味が効いたトマトソースで煮込みました。ワインとの相性も抜群です。

内容量：90g

希望小売価格：500円(税込540円)

## ■ 「おいしい缶詰」をつかったお手軽レシピ例

そのまま食べてもおいしい缶詰に、一手間加えるだけで、さらに楽しみ方が広がります。

### 真いわしのチーズトマト焼き

<材料> 1~2人分

明治屋「おいしい缶詰」国産真いわしと野菜のトマト煮 1缶、

じゃがいも 小1個、玉ねぎ 1/4個、粉チーズ 適量

<作り方>

1. じゃがいもは皮をむき、3~4mmにスライスして一度水にさし、玉ねぎは薄切りにしておく
2. 1を合わせて耐熱容器に入れ、ゆるくラップをかけて電子レンジで3分加熱する
3. 缶詰の中身を汁ごと2に入れ、粉チーズをふりかける
4. 余熱したオーブントースター(1300w)で2分焼けば缶詰!



## ■ 『明治屋おいしい落語会』 ~ 缶詰と落語のコラボレーション ~

明治時代に大量生産が可能になった「缶詰」と、明治時代に現在の形を確立した「落語」という、ともに明治時代に進化を遂げた2つの文化がコラボレーションしたイベント『明治屋おいしい落語会』をこれまで9回開催しております。次回は、2016年11月16日(水)に明治屋ホール(東京都中央区京橋)で開催予定。

明治屋  
おいしい  
落語会

※明治屋「おいしい缶詰」ブランドサイト：<http://delicious-canned.com/>