隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30
郵便番号 530－0054
電話 06（6361）4972㈹
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号 104－0042
電話 03（3552）3756・4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リブラ丸の内6 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㈹
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2018
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

純粋ハチミツ
サクラ印
ハチミツ
株式会社 加藤美蜂園本舗
本社03－3875－1182

スカスカ商品撲滅を

CGCが包装適正化運動

CGCグループは18年度の重点施策に容器・包装の適正化を掲げた。空間容積率の高い大袋菓子やバンドル売りの加工肉などを手がけるメーカーに改善を呼びかけ、環境負荷削減と売場や物流の生産性向上につなげる。19日にシジシージャパン本社で行われた合同会見でグループ代表の堀内淳弘氏らが方針を述べた。

堀内グループ代表

食品など消費財の包装適正化については、自治体ごとに一定の基準が設けられている。94年制定の東京都消費生活条例では、ギフトなど詰め合わせ包装の余剰空間容積率を20％以下に抑えることを事業者に義務づけている。

しかし、こうした基準が十分に機能しているとは言えず、食品の空間容積率はこのところ高まる方向にある。特に輸入原料価格が高騰した00年代以降、外装設計を見直さずに減量実質値上げが行われてきたことで、売れ筋の大袋菓子などで容器と中身のバランスを欠く〝スカスカ商品〟が増加。物流の生産性や売場のスペース効率を引き下げている状況だ。シジシージャパンの試算によれば「大袋菓子の場合、過剰包装を見直して縦置きにするだけで陳列スペースを50％以上削減できる」（常務取締役企画本部長・芹澤政満氏）という。

堀内代表はこの問題を重く受け止め、2年ほど前からメーカートップに適正化を要望。「一部のメーカーはライン投資を行って今春から見直しに入る」（堀内代表）という。CGCグループは既にPB大袋チョコなどで自主的に適正化を進めているが、今年はNBを巻き込んだ業界運動に発展させていく考えだ。

堀内代表は11年の東日本大震災以降、備蓄強化の観点からメーカートップらに賞味期限の延長を継続的に要請。フードロス削減の機運と相まって、この問題を国民的関心に押し上げるきっかけをつくった。過剰包装問題でも〝堀内節〟が業界に風を起こしそうだ。

外袋を縮小したCGCブランドの袋チョコ

チョコで約270億円投資

明治

坂戸・大阪工場でライン増強

明治は坂戸工場、大阪工場において、チョコレートに関する生産設備の増強を目的として約270億円の投資を行う。

チョコレート事業のさらなる成長を図るべく、①90年以上続くロングセラーで「明治ミルクチョコレート」をはじめとし、楽しく選べるラインアップで展開②健康な食生活への意識が高い大人に向け、高カカオポリフェノール商品「チョコレート効果」シリーズを中心にチョコレートのある健康な食生活を提案③世界に誇れる〝チョコレートのJapan Quality〟を確立するためカカオ豆産地との取り組み、チョコレートへの知見、こだわりを集結したBean to Bar チョコレート「明治ザ・チョコレート」シリーズを展開。以上、3つの方向性で強みを発揮していく。

そのため、需要に応じた安定的な商品供給を図るべく、坂戸工場に製造棟を新設。加えて、大阪工場ではチョコレートの生産ライン増設を行い、生産能力増強を図る。

＜設備投資の概要＞▽坂戸工場（埼玉県坂戸市）＝投資額約210億円、製造棟の新設（チョコレート生産ライン3ライン増設）、20年1月から順次稼働▽大阪工場（大阪府高槻市）＝投資額約60億円、チョコレート生産ライン2ライン増設、18年9月から順次稼働。

大町市（長野県）に油揚げ新工場

塚田社長㊨と牛越大町市長

みすずコーポレーション

みすずコーポレーションは17日、長野県大町市役所で新工場・大町アルプス工場（仮称）の建設発表を行った。新工場は19年7月の稼働を予定しており、生産がひっ迫している油揚げ、油揚げ加工品の製造を行う。当初の生産能力は日産30万枚で、新工場完成により同社全体では日産410万枚と1割弱の増産となる。初期投資金額は約20億円。

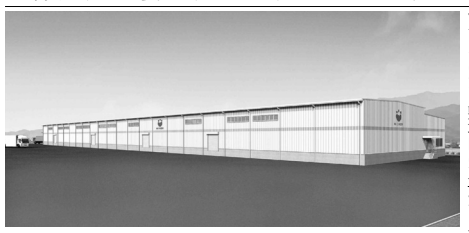
建設地はアルプスパノラマ工業団地（大町市常盤）に隣接する北側の2万895㎡。横長（30×140m）の平屋建て工場＝完成予想図＝を建設する。油揚げ製造と加工品の製造を行う。当初のラインを1直線に配置することで製造の合理化を図る。当初は1ラインの予定だが数年後には3ラインまで拡大を見込んでいるほか、敷地内に工場増設の余地もある。

油揚げ加工品の市場は中小メーカーの油揚げ製造撤退などによって寡占化が進んでおり、同社など限られたメーカーに需要が集中する構造になっている。

みすずコーポレーションの油揚げおよび加工品の生産量は2ケタ増を続けており、16年末には本社工場を増築して生産量を日産350万枚に拡大、昨年秋には山梨県内の工場（日産30万枚）を取得するなど製造能力の強化に取り組んできたが、それでも追いつかない状況だった。

塚田裕一社長は「本社工場は増築の余地がなくなり、生産拠点のリスク分散のためにも新たな拠点が必要だった。豆腐製造に必要な水が潤沢にある食品工場として素晴らしい環境の整った土地を確保できた」とコメントした。

記者会見に出席した牛越徹大町市長は「アルプスの自然環境、水資源に注目していただき進出してもらうことになった。大町市は水資源をはじめ地域ブランドの確立に取り組んでおり、みすずコーポレーションと連携して大町市の水を売り出していきたい」と語った。



首都圏大雪

午後1時の都心の様子、気温は1℃だった

22日、南岸低気圧の影響で東京都心では20㎝以上の積雪を記録するなど首都圏を中心に広い範囲で大雪となった。午後4時過ぎから東名高速道路や首都高速道路の通行止めが続き、そのほか一般国道などの主要幹線道路は大

高速道路など通行止め

渋滞に見舞われ、物流面に影響を与えた。また早めの帰宅を促す企業もあり、いくつかの懇親会やイベントが中止となった。ただ、先週末からの大雪予報で備え万全の向きもあったように思われる。

次期会長に小濵氏（カスミ会長）

――日本チェーンストア協会――

50周年、清水現会長から引継ぐ

日本チェーンストア協会（清水信次会長）は昭和42年8月2日に設立され、今年で50周年を迎えたことから19日、東京都千代田区内幸町の帝国ホテルで約1千500人が出席し、協会設立50周年記念および新年賀詞交歓パーティーを開催した。

開会に先立ち、清水会長は常任理事会において任期満了に伴う人事で小濵裕正氏（カスミ取締役会長）が後任会長に内定（5月18日開催の通常総会で正式就任予定）したことを報告。「私は6代目会長と22代目会長を務め、今年で92歳になった。5月の総会で小濵さんに引き継ぐが、日本小売業協会の会長として引き続き任期を務め、最後のご奉公として頑張る」とあいさつ。

小濵会長代行あいさつのあと、森山透三菱食品社長が乾杯の音頭を取り、歴代会長および業界、協会の発展に貢献した特別賛助会員、賛助会員が鏡開きを行った。

小濵氏のあいさつ 私が若い頃からお世話になり、尊敬してきた清水会長から会長職を引き継ぐことは大変なことで、大人物だけになかなかやりにくい。打たれても打たれても立ち上がり、諦めない、まるで映画のロッキーのようなこの執念は大したものだ。消費税問題などぶっ倒し、闘争心あふれる武闘派なので私も頑張らければならなく、軽減税率を何とか打破しないといけないと発破をかけられた。

政策論ではなく運動論により行動に移し、国の政策を変えていくことが私に課せられた任務だ。小売業界全体で力を合わせて、チェーンストア産業があって良かったと言われる存在にしたい。

小濵氏

干し沢庵

血圧低下作用を確認

宮崎県産にGABA高含有

宮崎県産の干し沢庵に血圧を下げる効果が期待できることが明らかになった。宮崎県と宮崎大学、そして県内12社の製造業者などが運営する「宮崎県干したくあん・漬物研究会」の共同プロジェクト研究により、GABA高含有の県産天日干し沢庵の日常的な摂取が血圧に及ぼす影響を臨床的に評価し、人の血圧低下作用を確認した。

近年、血圧上昇を促す要因の一つとして漬物の塩分が指摘されているが、宮崎県産干し沢庵においては、冷蔵保存での製法に切り替えたことで塩分が約3％に抑えられている。それどころか、血圧降下作用などが認められている機能性成分GABAの量が、天日乾燥中に2週間で約7倍増加することが判明している。

下漬け干し沢庵10g（厚さ3㎜、直径3㎝のスライス4枚）で、高含有で知られる発芽玄米100gに含まれる量と同等のGABAを摂取できる。また、宮崎大学による先行研究により、自然発症高血圧ラットに下漬け干し沢庵乾燥粉末を0・3g含め食餌を与えたところ、血圧上昇が抑制された。

今回、重篤な疾患を有しない日本人21人の被験者を8週間毎朝、干し沢庵25gを摂取する群とプラセボ群の2群に分けて臨床試験を行った。沢庵群の収縮期、拡張期の血圧は、摂取前と比較して、それぞれ5・2％、5・4％低下したことから、GABA高含有干し沢庵の日常的な摂取により、高血圧の人の血圧を低下できる可能性が示唆された。

この研究結果は、先頃行われた第22回日本フードファクター学会にて発表された。これまでその塩分によって血圧を高めると考えられてきた干し沢庵だが、今回の共同プロジェクト研究によって従来考えられていたのとはむしろ逆に、人の血圧低下が期待できることが分かった。

干し沢庵の原料となる宮崎県産の干し大根は、農家の高齢化により生産量が年々減少している。今回の学会発表はGABAを豊富に含む宮崎県産干し沢庵のイメージ向上につながり、今後の需要増が大いに期待できる。ひいては原料農家の生産意欲向上、生産体制の整備につながることが期待される。

逆光線

家庭内調理は減少傾向にある中で、台所用洗剤の市場が好調に推移している▼台所用洗剤は世帯率100％の成熟市場だが、日本石鹸洗剤工業会の統計によると生産量、生産金額ともに4年連続の伸長。インテージの市場調査でもプラス成長が続いているという▼惣菜の増加で洗い物は減っているように思うが、世帯数の増加や個食化で洗い物の回数自体は増加傾向にある。共働きの増加で食器洗いを負担に感じる人は増えており、家事の手間や悩みを解決する高機能化が市場を牽引している▼かつては頑固な油汚れがキーワードだったが、最近では洗浄力という基本的な価値に加えて、除菌や手荒れ抑制、洗った後の水切れが良い、泡スプレーでスポンジ不要など、さまざまな機能を付加した新製品が登場。CMや店頭で製品価値を伝えるコミュニケーション活動も活発化している▼食品業界も春の新製品シーズンを迎え、大手卸の展示会ではメーカー各社が自信作をアピールする。時短・簡便、健康、新カテゴリーの創造など切り口はさまざまだが、成熟市場を活性化するヒット商品の誕生に期待がかかる。

きょうの業界天気図
新春漬物
くもり
農家減少と天候不順で、どのジャンルも原料不足に苦しむ。
きょうの主な内容
5 近畿版
6～8 新春漬物特集

カレーやシチューで驚くなんて、もうないと思ってた。
カレーやシチューにこだわり続けてきたハウス食品がお届けする、ペーストタイプのルウ「きわだち」シリーズ。
独自の「素材いきいき製法」により、原料本来のみずみずしさを凝縮した、新時代の味わいです。
その違いは鍋に入れた瞬間、キッチンに広がる香りで分かります。あなたもこの「きわだち」を実感してみてください。
カレールウ
果実感がきわだつ！ コクがきわだつ！ スパイスがきわだつ！

マイルドタイプ NEW
シチュールウ
乳製品のコクがきわだつ！ 赤ワインの香りがきわだつ！

クリーム NEW ビーフ NEW
素材の旨みが生きたペーストルウが、おうちのカレーやシチューを劇的に変える。
House