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
リプラ丸の内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

可能性広がる 植物性食（PBF）

健康とおいしさ、環境に貢献

不二製油グループ本社は世界的に関心が高まっている大豆ミートをはじめ、USS製法の豆乳チーズなど、植物性素材をベースとした「Plant-Based Food」（PBF）の展開を強化する。8日、都内で発表会を開き、最新技術で健康とおいしさ、環境負荷に配慮した大豆由来のソイカツやソイチキン、USS製法の豆乳クリームで作るスイーツやソース、新発想のウニ風ペーストなどを披露した。

近年、米国ではインポッシブルバーガーやビヨンドバーガーなど、植物肉が話題となっている。特に80年代以降に生まれたミレニアル世代は環境への配慮を意識し、これまでの動物性食から、植物性食中心のライフスタイルへのシフトが見られるという。ヨーロッパでも同様で、サステナブルへの関心が強まる中で肉の摂取を減らし、その代替として植物性素材が注目されている。

背景には、世界の人口増加と食料供給、環境問題がある。世界人口は2050年には98億人に達する見通しで、食料や水資源の不足が懸念されている。例えば、穀物をエサとする肉は、食料生産効率において大量のエネルギーを必要とする。農地と資源が限られる中で、肉・魚・乳の動物性たん白だけでは増加する人口に対応できず、環境負荷の観点からも世界的に植物性素材への期待が高まっている。

不二製油グループ本社の清水洋史社長は「創業以来、大豆や油脂などの植物性原料を中核とする素材メーカーとして事業を展開してきた。植物性食（PBF）が注目される中で、これまでのPBFカンパニーにとどまらず、PBFソリューションを展開する企業を目指す。技術革新によって健康とおいしさを実現し、環境問題など、お客さま・社会の課題解決に貢献する企業として、植物性食（PBF）の可能性を広げていく」と意気込みを語った。

発表会では、一粒の大豆から、さまざまな加工食品に枝葉が広がっていく「ソイツリー」の概念を展示。納豆・豆腐・みそなど伝統的な大豆食品だけでなく、最新技術でおいしさを実現した大豆ミート・ソイチキン・ソイサ、USS製法の豆乳クリームから生まれた植物性チーズやスイーツ、ドレッシング・ソースなど、肉・魚・乳の代替となる大豆由来のさまざまな加工食品を試食も交えながら紹介した。

また当日は相模屋食料の鳥越淳司社長が出席し、USS製法の低脂肪豆乳と発酵技術から生まれた新感覚の豆腐「BEYOND TOFU」を披露（別掲）。植物性食の新たな時代の幕開けを印象づける発表会となった。

「ソイツリー」のパネル

不二製油グループ

相模屋食料「BEYOND TOFU」

相模屋食料は、豆腐の新たな世界を広げる新製品として「BEYOND TOFU」を3月末から発売する。USS製法の低脂肪豆乳に発酵技術を組み合わせ、これまでの豆腐とは異なる濃厚な味わいと食感を実現した。

8日の発表会で鳥越淳司社長は「『BEYOND TOFU』は、奇跡のお豆腐。3年間の歳月をかけ、別次元の味わいと濃厚なコクを実現し、〝植物性素材100％なのにおいしい〟〝もっと食べたい〟と思っていただけるお豆腐を開発した」と説明。女性層を中心にヘルシーでおいしく、おしゃれな植物性食への関心が高まる中で、「豆腐の新たな世界を広げていきたい」と意気込みを示した。

「BEYOND TOFU」は、USS製法の低脂肪豆乳に発酵技術を取り入れることで、チーズのような食感・味など、手軽なおつまみとしてわいを実も楽しめる。内容量50g、税別278円。ブロックな豆腐とは、サラダやパスタのトッピングとして削ったり、自由にカットして幅広い料理用途で提案する。150g、498円。

相模屋食料・鳥越社長㊨と不二製油G・清水社長

「BEYOND TOFU」

植物性100％なのに

おいしい チーズのような豆腐

いずれも要冷蔵で、消費期限はキューブがD＋30、ブロックがD＋90。今後はさらなるロングライフ化を検討し、「早期にキューブはD＋90、ブロックはD＋180への延長を目指す」とした。

販売目標は2品で初年度5億円。製造は群馬県・前橋市にある相模屋食料の第3工場内に専用ラインを設置。クリームチーズやカマンベールなどシリーズアイテムも拡充し、まずは10億円の売上げを目指す。なお、販売者は相模屋食料と不二製油グループの合弁会社だいずオリジン。売場展開について鳥越社長は「私どもとしては基本的に、豆腐売場で新たなカテゴリーを作っていきたい」とした。

ナックスに社名変更 ●ナックスナカムラ●

ナックスナカムラは今年4月1日付で社名を「株式会社ナックス」に変更する。英語表記は「NACX CORPORATION」となる。

同社は55年に冷凍食品専業卸の中村五一商店として創業。61年の株式会社化に伴って中村博一商店に移行し、91年から現社名を名乗っていた。NACXは「New Action & Challenge to X」の略で「常に可能性を追求し、新たな行動を起こして挑戦し続ける企業集団でありたい」という創業時の願いが込められている。

ブルガリアヨーグルト プレーンを400gに 明治

明治は4月3日、「明治ブルガリアヨーグルトLB81プレーン」「明治ブルガリアヨーグルトLB81そのままおいしい脂肪0プレーン」の容量を、従来の450gから400gに変更、希望小売価格も260円から250円に引き下げる。

今回の容量変更は、原材料価格や物流コストの上昇に加え、プレーンヨーグルトの市場動向を踏まえた措置。プレーンヨーグルト市場では森永乳業の「ビヒダス プレーンヨーグルト」「同脂肪ゼロ」（400g、税別210円）、雪印メグミルクの「ナチュレ 恵 megumi」「同脂肪0（ゼロ）」（400g、税別240円）ほか、小岩井乳業の「生乳100％ヨーグルト」、タカナシ乳業の「プレーンヨーグルト」なども400gとなっている。

容量変更に伴う価格も引き下げるため、競合に対する価格競争力も強化される見通しだ。

日本アクセス

合理的価格形成に注力 物流サービスレベルを反映

日本アクセスは物流サービスレベルに応じた価格形成に乗り出す。人手不足等による物流費の高騰が長期化する中、生産性の向上と並行して必要なコストを確実に転嫁できる取引環境を整える。委託物流業者の幹部ら226人を集めて先週行われたアクセスロジスティクス会総会で佐々木淳一社長が方針を示した。

会合での佐々木社長の報告によると、同社の今期業績は第3四半期（17年4～12月）までの累計で売上高7・6％増、経常利益4・8％減の増収減益。主力得意先のファミリーマートとサークルKサンクスの統合によって大幅増収が続く一方、物流費が30・2％増と跳ね上がり収益を激しく圧迫している。通期の物流費も「300億円増の1千96億円となる見通し」だ。

佐々木社長

急激なコスト増の背景にはドライバーや庫内作業員の人件費・求人費の上昇に加え、1店舗当たりの供給額の減少や得意先に求められる非効率な物流業務の増加がある。これを受け、18年度を起点とする次期中期3か年計画では物流環境変化への対応を最重点課題の一つに掲げ、対策に本腰を入れる。

その一環として既存拠点の省力化・省人化を目的に3か年で60億円のマテハン投資を実施するほか、得意先および委託物流業者と一体的な物流業務改善を加速。過去の取引の中で定着した非効率な配送・荷役フローを一つずつ見直すとともに、得意先が求める物流サービスレベルに応じた価格設定を実施し、合理的なコストオン取引への移行を目指す。

その根拠となる詳細な原価の把握に向け、契約料金の値上げを要望する委託物流業者に対しては、費用明細や物流原価の内訳を照合できる資料の提供を求める。

同社は昨年、主力物流委託先のギオンとの間でこうしたデータに基づく抜本的な料金改定を実施。交渉の中で得意先を巻き込んで配送・荷役フローの改善につなげたケースもある（配送用カゴ車と店舗用カゴ車の一本化による納品時積み替え工程の一掃など）。次期中期計画では同様の取り組みを多数の委託先・得意先に広げるとみられる。

阪急オアシス

新社長に並松 誠氏 千野氏は顧問に就任

阪急オアシスの次期社長に並松誠阪急阪神百貨店取締役常務執行役員博多阪急店長が就任する。千野和利会長兼社長は顧問に退く。いずれも4月1日付。

◇　◇

並松氏は1953年生まれ。関西学院大学経済学部卒業後、1975年に阪急百貨店（現エイチ・ツー・オー リテイリング）に入社。2009年に常務執行役員、15年から現職。

並松新社長

逆光線

日清食品の海外戦略▼そうめんの「揖保乃糸」は今年初めてドバイでプロモーション活動を行った。麺文化は薄いが世界屈指のハブ空港があり、各国から短期滞在者が訪れる。現地でスプーンで食べられる巻き寿司風メニューを提案したところ教徒にも向く。海外共通品としての可能性を秘めているという▼同じ麺類でも乾麺は少し事情が異なる。麺を流水でしめる必要があるため、水のインフラが整っていることが第一。また鍋やコンロが家庭に揃うことも条件となり、3食が屋台食の国では普及が難しい。麺文化と環境を兼ね備えた日清食品の海外戦略▼そうめんの「揖保乃糸」は今年初めてドバイでプロモーション活動を行った。麺文化は薄いが世界屈指のハブ空港があり、各国から短期滞在者が訪れる。現地でスプーンで食べられる巻き寿司風メニューを提案したところ教徒にも向く。海外共通品としての可能性を秘めているという▼同じ麺類でも乾麺は少し事情が異なる。麺を流水でしめる必要があるため、水のインフラが整っていることが第一。また鍋やコンロが家庭に揃うことも条件となり、3食が屋台食の国では普及が難しい。麺文化と環境を兼ね備えた明治の味のベーシックタイプと比べて海鮮は世界共通でなじみがあり、豚肉や鶏肉が禁じられたイスラム教徒にも向く。海外共通品としての可能性を秘めているという▼同じ麺類でも乾麺は少し事情が異なる。麺を流水でしめる必要があるため、水のインフラが整っていることが第一。また鍋やコンロが家庭に揃うことも条件となり、3食が屋台食の国では普及が難しい。麺文化と環境を兼ね備えた明治の味のベーシックタイプと比べて海鮮は世界共通でなじみがあり、豚肉や鶏肉が禁じられたイスラム教徒にも向く。海外共通品としての可能性を秘めているという▼同じ麺類でも乾麺は少し事情が異なる。麺を流水でしめる必要があるため、水のインフラが整っていることが第一。また鍋やコンロが家庭に揃うことも条件となり、3食が屋台食の国では普及が難しい。麺文化と環境を兼ね備えた

隆祥房
春を巻こう!!
旬のたけのこと併せた販売促進を提案します！
春巻皮
旬のレシピが満載！
www.ryushobo.com

きょうの主な内容
「RTD、17年も高伸長率が続く」（酒販　6面）
「17年産、8千200万ｓｔ見込む」（加州産フィッグ特集　8面）

カメセの青のり
自然の恵みを美味に育んで、皆様にお届けしたい
青海苔専門問屋 株式会社カメセ水産
東京都江東区猿江1-4-8
TEL(03)3631-2304㈹
FAX(03)3631-8867

小さな幸せの味
お茶の香りと磯の香り。とっても上品なおちつきの味わい。
ふりかけ 塩昆布茶
安田食品工業株式会社
香川県小豆郡内海町安田甲103番地　TEL(0879)82-2225

プリン体※3 0ゼロ
糖質※2 0ゼロ
甘味料※1 0ゼロ

〈ドライ〉〈レモン〉〈グレープフルーツ〉
〈梅干割り〉は糖質ゼロです。
タカラ焼酎ハイボール公式Facebookページ
「AR大衆酒場めぐり」アプリ配信中！
※1 食品添加物としての甘味料（人工甘味料）は使用していません。
※2 栄養表示基準に基づき、100ml当たり糖質0.5g未満を糖質ゼロと表示。
※3 100ml当たりプリン体0.5mg未満をプリン体ゼロと表示。
お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。
www.takarashuzo.co.jp
お客様相談室 TEL 075(241)5111
宝酒造株式会社