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

賞味期限延長を推奨

みそ

品質特性により年月表示も

みその業界団体である全国味噌工業協同組合連合会はこのほど、「みその賞味期限表示に関するガイドライン」を改訂した。メーカーがみその品質や安全性向上を確保しつつ賞味期限の延長に積極的に取り組むことと、また消費者にみそが保存性に優れ、変化を楽しめる食品であることを伝え、家庭内における食品ロス削減への貢献を目指す。

みそという食品は本来、安全に喫食できる期間が極めて長い。その製造過程において発酵・熟成工程でさまざまな変化が起こり、その品質が形成され、特徴づけられるが、製品として消費者に提供・使用される段階においても同様のさまざまな変化が起こる。この品質の変化こそがみそ本来の姿であり、魅力でもある。

また、みそは種類が多く、原料やその配合、発酵・熟成期間を基に色や甘・辛などにより区分されていることから、その賞味期限を一律には設定できない。

従来のガイドラインはさまざまなメーカーが保存試験を実施し、科学的・合理的根拠に基づき、例えば辛口米みそでは3か月から12か月と示してきた。

しかし、現状は大半の製品が賞味期限を6か月として、かつ年月日表示を行っていることから、これを大きく変えることが販売の現場では非常に困難となっている。このことが食品ロスのすべての発生につながるとは言えないが、大きな部分であるのは間違いない。

このことから、今回改訂したガイドラインでは、今までの科学的な試験結果を再検討し、賞味期限設定の目安は従来通りとするものの、米みそ辛口、麦みそ、豆みそ、調合みそは12か月、米甘みそは6か月を原則として推奨することとした。

また、低温保存（流通）の場合はより長く設定することも可能とし、また、食品表示基準の定めと、みその品質特性により3か月を超える場合は年月表示が望ましいとした。

みその着色の本質は、米の澱粉や大豆のタンパク質が麹菌に由来する酵素により分解されて生成する糖とアミノ酸のメイラード反応であり、この反応は発酵・熟成と並行して起こり、褐色色素を生成する。

メイラード反応は、食品の加熱や熟成期間においてさまざまな食品中で起こることが知られており、食品に特有の色調と風味を与える。ガイドライン改訂を契機に、変化するみそ本来の姿と魅力について消費者の認知度向上を図りたい。

カゴメ 入社式

女性比率 6割に拡大

カゴメは2日、2018年度の新入社員の入社式を行った。今年度の新入社員数は前年を8人上回る52人で、女性の比率が約6割に拡大。男女比率が初めて逆転した昨年度に比べて、今年はさらに女性が6人増え、ダイバシティを推進する同社ならではの比率になった。

入社式では寺田直行社長のあいさつに続き、新入社員を代表し、加藤大地さん、黒田小百合さんが「今日から根を出した色とりどりの種を大切にし、自然を、おいしく、楽しく、というカゴメスピリッツを吸収しながら、のびのびと成長し、世界中に笑顔を咲かせ、幸せを実らせるために職務に励むことを誓う」と宣誓した。

寺田社長 カゴメはトマトの会社から野菜の会社を目指し、企業領域の拡大を図っており、皆さんにとってもこれから野菜生活が始まる。野菜摂取をどうのようにしてゼロにするかを考え、自分自身でもカゴメ商品をたくさん食べて飲んで、仕事に励んでほしい。

望むことは二つある。一つ目はこれから研修を経て配属先で新しい仕事につくが、必ずしもやりたかった仕事ではないかもしれない。でも決して腐らず、目の前の仕事に真剣に取り組み、与えられた仕事で存在を発揮してほしい。「置かれた場所で咲きなさい」というベストセラー本があるが、置かれたところで見守ってくれる誰かがいる。ずやカゴメの誰かが見てくれている。

寺田社長を前に宣誓する新入社員代表

「置かれた場所」で存在感

ろでキチンと生きていけば、必ずやカゴメの誰かが見てくれている。

長できる仲間であることを願っています。

セブン－イレブン

中食の刷新進める

冷食も新規層獲得へ

アプリで顧客接点強化も

セブン－イレブンは3月30日、加盟店向けの展示会を開催。春夏の商品政策を明らかにした。

会見した石橋誠一郎商品本部長によれば、前期は10、11月と63か月ぶりに既存店売上高が前年割れとなったが、関東で大雪が降った1月22日以降はデイリー品が大きく伸長。大雪でも欠品せず来店や購買の促進につながったといい、昨秋からのチャージ1%減額による後押しで加盟店が積極発注するようになったことも要因だという。また専用工場やセンターを近隣に配置できるドミナント出店の効果も強調した。

石橋商品本部長

18年度は健康機軸の商品を強化。レタス1個分の食物繊維が入ったおにぎりや、1/2日分の野菜が摂れるチルド弁当、スープ惣菜などを投入しませる製麺法でコシやなめらかさを長時間保てるよう改良したほか、専用スイーツアンバサダー「ドリームセブンスイーツアンバサダー」に任命。711万円の報酬でテコ入れを図っていく。このほか、おにぎりでは炊飯方法を見直すことで、よりふっくらと粒立ち感ある食感へと改良した「厳選米おむすび」をはじめ、トータルでコシやしと自動化された連続工程による製麺で、10万人の「セブンスイーツアンバサダー」によるSNSでの発信に加え、新たに1人を選び、1万5千円程度の販売拡大に寄与している。

昨年から検証を続けてきた売場の新レイアウトでは、1万5千円程度の売場を拡大するなど、これまでCVSで冷食を買っていなかった層にアピールしていく。

カウンターFFでは、常温焼き鳥を今期中に1万8千店と大半の店舗に導入する計画。先行導入した店舗では、揚げ物に2割以上の上乗せとなったことでFF類の販売拡大に寄与している。

6月からは、新たに「セブン－イレブンアプリ」をリリース予定。会計の際にスマホでアプリを開き会員コードを提示すると、購入した商品に応じて「バッジ」を付与。バッジの数によってランクが上がり、クーポンや抽選ゲーム参加などの特典を受けられる。

グループ横断のマイレージ企画も用意し、グループ全体で1日2千200万人におよぶ顧客の購買情報を蓄積、一人ひとりに合わせた情報の提供も可能となる。楽しめるアプリで顧客との接点を増やし、ロイヤリティを高めていく狙いだ。

昭和産業

セントラル製粉を子会社化

第三者割当増資で株式追加取得

昭和産業は、中京地区のセントラル製粉を連結子会社化した。2025年度に向けた長期ビジョン「SHOWA Next Stage For 2025」の基本戦略で掲げた「事業基盤の強化」「事業領域の拡大」を確実に推進するための体制を構築する。

同社は14年にセントラル製粉の株式40%相当を取得。グループの製粉事業は5社7工場体制による連携強化を進め、この4年間でセントラル製粉の操業量は約1・7倍に達し、生産性向上にも寄与しているという。こうした中で、さらなる生産体制の連携強化と生産性向上を推進するため、連結子会社化することを決めたもの。

3月29日付で、セントラル製粉が実施した第三者割当増資を引き受け、新たに6万6千株を追加取得した。取得後の昭和産業の株式保有割合は54・88%（14万6千株）。

ミツカン

納豆10品を価格改定

コスト高の吸収も限界に

納豆業界2位のミツカンは6月1日から、納豆商品10品の価格を値上げする。対象商品の参考小売価格を約10～20%値上げする。これにより主力の「金のつぶ パキッ！とたれ とろっ豆3P」は従来の税抜き168円から188円となり、20円値上がりする。

同社では人件費を含む製造コストの高騰を吸収すべく努力を重ねてきたが、企業努力だけでは吸収しきれない大変厳しい状況となっている。引き続き品質の維持・向上に努めながら、安全・安心な商品を安定供給するため納豆の価格改定を行う。

これにより「とろっ豆」「梅風味黒酢たれ」「サラダをおいしく！ごま醤油たれ」は現行の税抜き価格から20円、「なっとういち 超小粒」は28円、「におわなっとう」「国産ひきわり」「たまご醤油たれ」「ぽんずたれ」「梅風味黒酢たれ（化）」「くめ納豆 秘伝金印」は30円値上がりする。

納豆業界では昨今、大手によるスタンダード品の価格改定が相次いでいる。最大手のタカノフーズは4月から一部商品を、また業界3位のあづま食品は5月から順次全商品の出荷価格を10～20%引き上げる。納豆は日常食であり、コスト高の状況でも値上げをせずに踏ん張ってきたが、ここにきてメーカーの自助努力も限界に達した。

味付かんぴょう
©2014栃木市とち介
ヤマコ ㈱小野口商店
TEL0282(23)1234㈹ FAX0282(23)1235
ホームページは「かんぴょうの小野口」で検索して下さい。
http://www.onoguchi.co.jp

逆光線

桜の季節になると「年々歳々花相似たり、歳々年々人同じからず」という唐詩の一節を思い出す。若い頃は毎年同じように咲く桜に対して、桜を見る人が移り変わっていくという意味で理解していたが、今では老いていく人の命のはかなさを描いていると感じる▼桜の季節を描いた落語に「頭山」という噺がある。自分の頭に桜の木が生え、近所の人が花見をしたし、やかましいので桜の木を抜くと穴ができて水がたまり池になり、男はその池に身投げしてしまう▼何とも奇想天外な噺だが、徒然草の「堀池の僧正」の話がモデルという説がある。鎌倉時代の良覚僧正は大きな榎の木のそばに住んでいたため人々から「榎木僧正」と呼ばれていた。これを快く思わなかった僧正は榎の大木を切ってしまうが今度は「切株の僧正」と呼ばれてしまう。それでは切株を抜くと穴に水がたまり「堀池の僧正」と呼ばれることになる▼学生時代に読んだ時はただ面白い話としか印象がなかったが、今ではいろいろなことを暗示した興味深い話と感じられるようになった。年を重ねるのも悪くない。

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

きょうの業界天気図
みそ
くもり
本来なら価格改定の局面だが、現実対応で中小は減量に動く。
きょうの主な内容
5～8 みそ特集

CHIMAY
Pères Trappistes

おみそが変わる、
食卓が変わる。
さっとお湯を注げば、ヘルシーなおみそ汁。
色々な素材に合うから、メニューが自由に広がる。
すこやかな笑顔と、おいしいアイディアが
食卓に次々と生まれていく。
おみそは、私たちをもっと幸せにしてくれます。
ミランダ・カー × marukome
オーガニックみそパウダー

marukome