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

セブン、前期22億個販売

CVSおにぎり

セブン－イレブンの前2月期のCVSおにぎり総販売個数は約22億個（前年比4・7％増）と分かった。総店舗数が4・3％増なので、ほぼ同比率となる。ファミリーマートは「10％以上伸長し好調」とのこと。ローソンは個数、前年比を発表していないが、昨年10月には「値上げではなくリニューアル」（広報）の姿勢で一部価格改定を実施した。単月15％増も記録し、以降も順調だった様子。各社おにぎりの共通原料である海苔、コメが高騰し、一斉値上げや買い控えも懸念されたが、ひとまず難局を乗り切ったようだ。

海苔、コメ高騰乗り切る

もともとCVSおにぎりの価格は2002年にローソンの「おにぎり屋」が付加価値路線に乗り出す以前は、ほぼ全品が100円で販売されていた。そこから素材や製法にこだわり、単価帯を120円から170円まで引き上げた。しかし、09年からセブンが100円セールを強め他社も追随し、さらに当初は年に数回だった100円セールもほぼ毎月実施される高騰がどう影響するかが注目された。

セブンは「海苔もコメも高騰しているが、前年に原料を買い付けているので、相場が上がっても影響なかった。今年も今のところ値上げの計画はない」（セブン&アイ広報部）とのこと。ファミリーマートも値上げしなかった理由として「直近で使用する分は既に調達済みのため、価格変更を実施していない。今後は米価の動向を見ながら慎重に検討したい」（ユニー・ファミマHD広報室）という姿勢。

ローソンは前述のように値上げではなくリニューアルで乗り切った格好である。今漁期の海苔相場は4年ぶりに前年を下回って着地する見込みであり、ようやく落ち着いてきた。仮に今期も海苔相場が高騰し、各CVSチェーンが「もう海苔を減らそう」となれば、その影響は計り知れない。海苔業界にとっての難局も今回は何とか乗り越えたようだ。

一部企業もあるが、ひとまず難局は乗り切ったようだ。

一方、原料供給側として一番安堵しているのは海苔業界だ。海苔需要の約32％をCVSおにぎり、約5％をCVS弁当、巻き物で消費している。今漁期の海苔相場は4年ぶりに前年を下回って着地する見込みで

2倍に拡大した冷食売場（セブン-イレブン）

CVS 冷食強化の春

客層変化が追い風に 素材系や弁当も拡大

CVS各社で冷凍食品カテゴリーの強化が目立つ。背景にあるのは、社会構造の変化に伴うCVSの客層や使われ方の変化だ。

高齢者や有職女性の増加に伴い、家の近所や帰宅途中のCVSで買い物を済ませる利用客が増加。95年には10％にすぎなかった50歳以上の顧客が、高齢化の進展とともに15年には30％に拡大。20年には50％に達する見込みだ。また15年時点で40％の女性顧客も、20年までに50％へと拡大するとみられている。

このため従来はスーパーでの購入が大半だった冷食も、CVSでの販売が右肩上がりの傾向にある。

セブン－イレブンでは、昨年から導入を進める新レイアウトの売場で、冷食コーナーを約2倍に拡大、品揃えも大幅に拡充した。

これにより冷食は1千500円の日販拡大効果が確認できたことから、この春は展開を本格化。CVSにとって新領域である素材系冷食の売場を拡大し、組み合わせ野菜やIQF凍結肉、冷凍果物などを導入するとともに、「セブンプレミアム」のおつまみ冷食も容器を皿代わりにもなるトレーに統一。利用シーン拡大を図る。

またセブンでは、3月から人気ラーメン店「すみれ」とのタイアップによる炒飯を冷食で展開。「冷食に興味がなかった若い顧客を獲得したことで、これまで考えたこと」

「アサヒ贅沢搾り」

年間目標の3割突破

3月RTD数量153％

アサヒビールが3月20日に投入したRTD「アサヒ贅沢搾り」の販売数量が、3月末までで年間販売目標（200万箱）の約3割（70万箱）を突破した。既存商品も好調に推移しており、3月単月のRTD販売数量は前年同月比153％と好調に推移している。

3月13～19日まで発売前にTVCMを放映。発売後も3種のCMを流すなどした。また、SNSでも積極的なプロモーションを図ったことが認知向上につながった。発売前認知率は「アサヒもぎたて」発売前認知率の約2倍。ツイッターでの商品に関する総ツイート量は「もぎたて」発売時の約2・9倍となった。

購入理由の調査では、特に女性から人工甘味料不使用が評価されていることが分かった。女性は桃フレーバーを中心に果汁感やフレーバーへの関心が高く、男性はLINEを使った販促施策への関心が高い傾向があるという。

永谷園の
お茶づけ海苔

きょうの業界天気図
麦茶（リーフ）
くもり
麦茶ニーズ拡大もリーフは恩恵乏しく。夏以外に拡大余地。

きょうの主な内容
6～7 麦茶特集
8 アイスクリーム版

＼リニューアル／
30%減塩
アラ！
のりつくだに
おいしいが喜び
ブンセン

次世代を担うリーダーに訊く

「継ぐこと、繋げること」

夏場の主力が交代

漬物の素、2ケタ成長続く

日東食品工業

社長　冨海　智氏

広島市に本社を置く昆布茶メーカー。歴史は古く、1937年（昭和12年）には昆布茶や魚粉ふりかけ、飲料水の製造加工からスタートした。戦後は昆布茶の専門メーカーとして全国へ販路を広げる。ブランド名の「ニットーリレー」は、原料となる良質な昆布が採れる北海道の利尻、礼文島の頭文字に由来する。

一般的に、昆布茶は年配者が飲む商品という印象が強い。高齢化は追い風のようにも思えるが、「今まで飲んでいなかった人が、年をとったからといって飲むとは限らない」。昨年12月に就任した冨海智社長はそう指摘する。

昆布茶は安定的に推移しているが、その理由の一つは本来の飲用だけでなく料理用としての提案を続けてきたからだ。同社ではキャップを付け利便性を高めた料理用の昆布茶を商品化したり、ホームページや料理教室を通した商材として定着してきた。

昆布茶「のように、地元の素材を組み合わせた商品を土産物として展開。こうした取り組みにより、最需要期の冬場にとどまらず年間を通した販売に力を注ぐ必要はない。そもそも昆布茶そのものが、お茶というよりは昆布スープのようなもの。

『すぐ漬け』

「すぐ漬け　だし」

も昆布茶の延長で生まれた商品だ」。

今後の商品開発については「これまで培った原料加工のノウハウを生かし、時代のニーズに対応したものを商品化し続けていきたい」と意気込む。

◇　◇

冨海智氏（とのみ・さとし）＝1981年7月17日、広島市生まれ。甲南大学経済学部卒業後、キングビール醸造入社。2008年日東食品工業入社後、経営企画室などを経て17年12月に社長就任。趣味はゴルフ。

逆光線

先週、日本で開催されるW杯ラグビーW杯は、既にチケットが発売開始され、ビッグイベントの調査報告を受け、パワハラ問題について謝罪した。5日目白押しで再来年の東京五輪までノンストップだ▼食品業界に限った話ではないが「東京五輪までは…」という言葉がよく使用される。東京五輪までは、ラグビーW杯の盛り上がりの傾向が続くが、その後はどうなるか分からないというニュアンスで使われることが多い▼実際にはおおむね今の傾向が続くが、その後はどうなるか分からないというニュアンスで使われることが多い▼実際に五輪開催後に経済成長が低下した開催地は多い。一方でロンドンやアトランタなど影響が少なかった都市もある。五輪後に対応できるよう準備が必要だ。

年、日本で開催される本レスリングビーW杯は、既にチケットが発売開始され、ビッグイベントの調査報告を受け、パワハラ問題について謝罪した。5日目白押しで再来年の東京五輪までノンストップだ▼食品業界に限った話ではないが「東京五輪までは…」という言葉がよく使用される。東京五輪までは、ラグビーW杯の盛り上がりの傾向が続くが、その後はどうなるか分からないというニュアンスで使われることが多い▼実際にはおおむね今の傾向が続くが、その後はどうなるか分からないというニュアンスで使われることが多い▼実際に五輪開催後に経済成長が低下した開催地は多い。一方でロンドンやアトランタなど影響が少なかった都市もある。五輪後に対応できるよう準備が必要だ。

隆祥房
こどもの日だっ！
かぶと&こいのぼり春巻

お知らせ
13日付は休刊とさせていただきます。ご了承下さい。
食品新聞社

特許取得済
日本発、凄い技術
ここが凄い!! 400℃以上の過熱水蒸気を発生!!
食品業界のイノベーション……過熱水蒸気発生装置
世界で特許（アメリカ/カナダ/オーストラリア）を取得したスーパーマシンを発売開始!!
※【日本国】特許 4838364号（出願日:2010/2/1）プラズマ発生装置（特許発行済）／【日本国】特許 5567289号（出願日:2009/4/20）プラズマ抗酸化（特許発行済）／【アメリカ】US patent NO 8343422（出願日:2009/7/6）プラズマ発生装置、滅菌、殺菌、抗酸化（特許発行済）／【カナダ】特許 第2733163号（出願日:2009/7/6）プラズマ発生装置、滅菌、殺菌、抗酸化（特許発行済）／【オーストラリア】AU 2013228275 B2（出願日:2012/3/9）（特許発行済）／【他 各国多数】
……2017年9月よりアメリカ・ネブラスカ大学・リンカーン校にて協同研究開始!……
水素プラズマで
食品の殺菌
活性酸素の除去
食品の抗酸化処理

工場設備用の大型《過熱水蒸気発生装置》
本技術で証明されている
4つの機能（活用方法）
1 焙煎　コーヒー豆等の焙煎時間が、従来の焙煎機に比べて1/10に短縮できます。
2 殺菌　芽胞菌、サルモネラ菌、大腸菌等の殺菌が短時間で可能です。
3 酸化防止　食用油脂、コーヒー（生豆）、ナッツ類、豆類等の酸化を防止します。
4 長期保存　連続殺菌方法の効果により、従来より食品の長期保存が可能になります。
※その他の活用方法も順次開発中です。
本機の購入・レンタル・処理サービス等お問い合わせ・ご相談は
AOF 抗酸化食品インダストリアル株式会社
〒182-0006 東京都調布市西つつじヶ丘1－12－1
TEL 042-426-4571　FAX 042-426-4572　MAIL aof@usst.co.jp