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

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1-4-6
TEL 03-3631-2304㈹
FAX 03-3631-8062

フレーバーウォーター

再活性化に向け多様化

緑茶飲料 旨みと健康で台頭か

フレーバーウォーター市場は、糖の摂取を避ける〝避糖化〟のあおりを受けて伸びが鈍化しているものの、一定のボリュームがあるため各社とも引き続き提案を強化している。近年は多様化が進み、フルーツフレーバー以外に乳性、穀物、茶系などのフレーバーやホット提案、健康成分を付加したものが出回っている。〝水では物足りないが、糖なども摂取したくない〟ニーズを受け、同市場に向けた緑茶飲料カテゴリーからのアプローチも強まりそうだ。

フレーバーウォーター市場に攻め入る可能性がある伊藤園の新商品「お～いお茶　新緑」

天然水、フレーバーウォーター、炭酸水の水系飲料市場で見ると、今年は炭酸水など無糖カテゴリーの大幅な伸長が予想される。こうした中、フレーバーウォーターなどの有糖カテゴリーは、安全・安心といった天然水の価値をベースにした目新しい提案で再活性化を狙う。

サントリー食品インターナショナルは「サントリー天然水」のフレーバーウォーター内で、さらに果汁入り・乳性・紅茶といったサブカテゴリーを創造していく。

果汁入りでは「朝摘みオレンジ&サントリー天然水」をリニューアル発売。乳性では「奥大山のブルーベリーヨーグルナ&サントリー天然水」を新発売し「ヨーグリーナ&サントリー天然水」をリニューアルしたところ、販売状況は計画通りに推移し「ヨーグリーナ」ブランドの活性化につながっているという。

夏場には「朝摘みオレンジ」と「ヨーグリーナ」に「サントリー 南アルプスの天然水&はちみつレモン」を加えた計3品で冷凍兼用ボトルを活用した楽しみ方の提案を強化。「今夏にはラベルをさらに刷新し、もっと氷が感じられ清涼感をアップしたデザインを採用する」（江藤雄資ジャパン事業本部ブランド開発第一事業部課長）。

紅茶では5月8日に「サントリー天然水PREMIUM MORNING TEA 白桃」を新発売し、「同 レモン」をリニューアルする。

コカ・コーラシステムは「い・ろ・は・す」のフレーバーウォーターとスパークリングウォーターについて「天然水本来の存在意義から離れてしまったところを戻していく。母体である天然水がしっかりしないとフレーバーウォーターやスパークリングウォーターが輝かないので、まずは天然水であることを伝えていく。その一方で楽しみや面白さを求めるお客さまに対して、楽しいニュースを継続して出していく」（日本コカ・コーラの出口昌晃マーケティング本部ウォーター&スポーツカテゴリーバイスプレジデント）。

この考えの下、直近では「い・ろ・は・す みかん日向夏&温州」の発売前に〝い・ろ・は・す みかん〟が謎の失踪をしてしまった〟のニュースをサイトやツイッターで発信した。

アサヒ飲料は5月8日に「おいしい水」ブランドから天然水に香り高いコーヒーエキスと生乳由来の乳清ミネラルを配合した「クリアラテ from おいしい水」を新発売する。

同社は消費者が従来のフレーバーウォーターに対して感じている〝もう少し甘さやカロリーをひかえめにしてほしい〟というニーズに着目し、そのニーズへの対応にカフェインゼロ・脂肪ゼロ設計を付加して同商品を開発した。

フルーツフレーバーの中で競合の少ないレモンに着目したのはキリンビバレッジで、3月に「晴れと水 手摘みレモン」を新発売した。「フレーバーを選ぶ際の気分としてスッキリしたいというニーズに柑橘系がすごく合い、レモンは意外に他社商品も少ないことから受け入れてもらえると考えた」（川名翔子マーケティング本部マーケティング部商品担当主任）という。

他カテゴリーからのアプローチとしては、旨みや甘みを訴求した緑茶飲料が挙げられる。直近では伊藤園が主に働く女性に向けて、新商品「お～いお茶　新緑」を5月1日に発売することを発表した。

同商品は、国産一番茶を100%使用するなどして旨み成分であるテアニンを豊富に含んだ緑茶飲料で、多様化が進む緑茶飲料のニーズに対応していく。緑茶カテゴリー以外からの流入も見込んでいる模様で、囲み取材に応じた社三雄専務取締役マーケティング本部長は「3年前からフレーバーウォーターに翳りがあると聞いている。今は自然の価値観が大事になっており、無駄なものは回避され、心地良く少しだけエッジの効いたものが受け入れられる」と説明した。

（2面に関連記事、4～7面に「ミネラルウォーター・炭酸水ブランド特集」）

きょうの業界天気図
ミネラルウォーター・炭酸水ブランド
はれ
健康志向の高まりで天然水は堅調。炭酸水は成長期にある。
きょうの主な内容
4～7　ミネラルウォーター・炭酸水ブランド特集

イオン

新業態施設に〝新業態店〟

イートインスペース

イオンが新業態として今日27日、広島市に開店する「ジ・アウトレット ヒロシマ」。127の都」も「物販と飲食の融合に、ここまでチャレンジしたのは初めて」（山商業施設で、年間約80０万人の来場を目指す。

施設内の食品売場、「イオンスタイル西風新都」も「物販と飲食の融合に、ここまでチャレンジしたのは初めて」（山直営のパスタ店、バーカウンターも併設し、メニューに使うオリーブオイルや酒類も購入できる。

販売する食材を使い店内調理されたデリカやサンドイッチなどを購入し食べることができる。例えば惣菜はベースとなるサラダに、デリカを2～3品選んでワンプレートで用意。精肉・鮮魚売場それぞれに隣接したコーナーではステーキや海鮮丼を提供する。

「売っているものを買う」（同）ということもできるし、生鮮を持って帰るのが難しいものを提案し、リアル店舗だからこそできるサービスに力を入れていきたい」（同）。

一方の物販は通常の店舗に比べ半分程度のスペースに収めた。「ここでしか食べられないものを提案し、リアル店舗だからこそできるサービスに力を入れていきたい」（同）。

地元商品は約20種類のお好みソースをコーナー化したり、広島カープの商品を集めたエンドなどを展開。ドレッシングや醤油、ふりかけなどの定番売場や日配コーナーでも地元の商品を目立つように配置した。PBはオーガニックや輸入品をエンドに集めて訴求する。

施設内には同店のほかに約1千席・11店舗が集まるフードコート、地元の店を中心に9店舗が揃うグルメ、瀬戸内の食材を集めた専門店などがあり、施設全体で飲食と食の物販に注力している。「ジ・アウトレット ヒロシマ」の中村彰文ゼネラルマネージャーは「街の中心部にしかない飲食店をここに集めることで、車で来店し家族で楽しめるようにした」と説明する。

同施設が想定する商圏は車で110分。広島、山口、島根を中心とした中四国を見据えるとともに、インバウンド需要も狙う。広域集客を目指す商業施設内の食品売場として、今回の融合型店舗の動向が注目される。

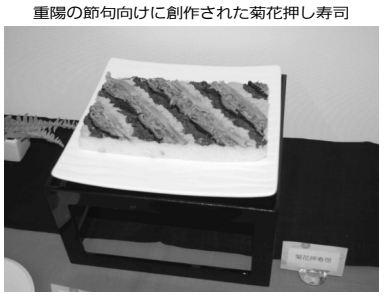
広島市では昨年4月、イズミが新業態の商業施設「レクト」を開業した。同店も1千席規模のフードコートと同社最大の面積を持つ食品売場など、揃うグルメ食を重視した商業施設。ゾーン、瀬戸両施設とも広島市の西部に位置し距離も近い。

イズミの三家本達也専務は「ジ・アウトレット」の出店について「コンセプトが違うため大きな影響はないと考えている。（イオンは）広域から集客されるので、われわれも違う切り口のイベントなどを展開し、そのお客さまを呼び込みたい」と話している。

広商圏見据えた食品売場

地元商品コーナー

重陽の節句向けに創作された菊花押し寿司



和食会議 五節供プロジェクト始動

喫食機会の増加へ

和食文化国民会議は25日、都内で五節供キックオフ講演会を開催し、新企画「五節供（ごせっく）プロジェクト」をスタートした。11月24日の和食の日に加え、1、3、5、7、9月の奇数月に複数のヤマ場を作ることで、年間を通して和食が食卓に上る機会を増やす。

和食会議は2015年の設立以降、和食の日がある11月に和食給食の提供を推進する「だしで味わう和食の日」企画を行ってきた。3年目の前年度は6千541校の小・中学校、保育所などが参加するなど、内容を充実させながら規模も拡大している。

今年度は従来の活動に加え、新たな活動として五節供の取り組みを推進する。企業会員には自社の商品やサービスについて五節供を通じた提案を促す。参加企業にとっては①和食会議の精度の高い知見の活用②識者・研究者への相談③コラボレーションしたい企業の担当紹介④流通業への提案バックアップ⑤イベント開催の支援・協力――などのメリットがある。

また、同プロジェクトの露出を高めるためロゴマークを作成したほか、Webサイトを4月24日に開設した。

キックオフ講演会では、民俗学者で和食会議顧問の神崎宣武氏が五節供の歴史について講演したほか、「日本料理一灯」の長田勇久店主が七夕と重陽の節句の料理再現とメニュー提案を行った。

逆光線

都市部を除き無医町村が多数誕生する可能性があるから。海外においても無医村が多いタンザニアなどアフリカ諸国で、医薬品配置販売を根付かせる取り組みが昨年スタートした市部ではオフィスの常備菓子として定着した感がある。一方、ビジネスモデルの本家本元・医薬品配置販売業は、規制緩和やネット時に必要なものだ。人手不足で物流コストが上昇する可能性などを考えれば、このビジネスが再評価されるチャンスは高い▼「温故知新」は使い古された言葉だが、新しいばかりが良いものではない、古くからあって改めて今輝くものもある。

「オフィスグリコ」は富山のがあるから。海外においても無医村が多いタンザニアなどアフリカ諸国で、医薬品配置販売を根付かせる取り組みが昨年スタートした備菓子として定着した感がある。一方、ビジネスモデルの本家本元・医薬品配置販売業は、規制緩和やネット時に必要なものだ。人手不足で物流コストが上昇する可能性などを考えれば、このビジネスが再評価されるチャンスは高い▼「温故知新」は使い古された言葉だが、新しいばかりが良いものではない、古くからあって改めて今輝くものもある。

世界20カ国（ドイツ、フランス、米国、オランダ、ベルギー、スイス、韓国、中国 …など）から、220社が出展！
第3回 ドリンク ジャパン
飲料 液状食品 開発・製造 展
会期 2018年6月27日[水]～29日[金]　10:00～18:00（29日[金]のみ17:00終了）
会場 東京ビッグサイト
主催者 リード エグジビション ジャパン（株）　代表取締役社長 石積 忠夫
日本最大の展示会主催会社。「展示会は各産業活性化の切り札」との信念のもと、年間58分野 215本を日本全国で開催。
共催 （一社）全国清涼飲料連合会　会長 小郷 三朗（サントリー食品インターナショナル㈱ 代表取締役社長）
全国380社を超える飲料関連企業が加盟する業界最大の団体。ドリンク ジャパン開催を通じ、飲料業界の発展と技術向上を目指す。
特別協力 （株）ビバリッジ ジャパン社 代表取締役社長 埴 義彦　購読者17,500名を誇る飲料総合専門誌「ビバリッジ ジャパン」を発行。ドリンク ジャパン支援を通じ、飲料産業の発展に貢献。
掲載の出展社数（共同出展社を含む）・来場者数および講演数は、2018年3月20日時点の最終見込み数であり、開催時には増減の可能性があります。　＊全講演は展示会実施者としての責任を負わない。
飲料・酒類・食品メーカーが日本中から15,000名来場！

招待券申込（無料）・セミナー申込みはこちら
ドリンク ジャパン　検索
招待券をお持ちでない場合、入場料 ¥5,000/人
<問合せ先>
主催者　リード エグジビション ジャパン株式会社
TEL: 03-3349-8509　E-mail: djn@reedexpo.co.jp
1 5つの特設ゾーンを設置！

2 全50講演のセミナーを開催！飲料・酒類・食品業界の最新動向を網羅　事前申込制／定員になり次第 申込締切
DR-K 基調講演　6月28日[木]10:30～11:30　同時通訳付 日／英
日本飲料産業 飛躍へのキーは？
持続的成長に向けた新価値創造
アサヒ飲料㈱ 代表取締役社長 岸上 克彦
DR-S1 特別講演（1）　6月27日[水]10:30～12:30　受講無料　同時通訳付 日／英
飲料・食品産業に対する期待と展望
飲料・食品産業を巡る情勢と関連する政策
農林水産省 食料産業局長 井上 宏司
食品表示制度の現状と今後について
消費者庁 審議官 橋本 次郎
グローバルな規制リスク：アジア太平洋はリスクを先れるか？
International Council of Beverages Associations Asia Pacific Regional Group, Executive Director, Geoff Parker
DR-S2 特別講演（2）　6月28日[木]13:00～14:00　受講無料　同時通訳付 日／英
グローバルカンパニーが進化させるサステナビリティの未来
SDGs（持続可能な開発目標）を通して考える持続的な飲料ビジネス
日本コカ・コーラ㈱ 技術本部 副社長 ゼネラルマネジャー ティトイ フランシスコ
DR-S3 特別講演（3）　6月29日[金]10:30～12:30　受講無料　同時通訳付 日／英
飲料製造におけるインダストリー4.0最前線 ～海外トップメーカーの最新事例～
クロネスのデジタル化 ～スマートファクトリーの強化～
KRONES AG Head of Sales Digitalization Asia/Pacific, Timo Frankl
インダストリー4.0：スマートマシンからデジタル化へ
Sidel Group Agility Product Manager & Company Expert, Thierry Deau
インダストリー4.0への道 ～飲料製造における最新動向～
KHS GmbH Director Engineering Systems, Matthias Schopp
酒類 専門セミナー
AL-S1 特別講演　6月27日[水]15:30～17:00　受講無料
挑戦と改革がもたらす酒造りの未来
「うまい！」への挑戦 ～イノベーションでさらなる進化を～
アサヒビール㈱ 取締役 兼 執行役員 研究開発本部長 伊藤 嘉訓
ピンチはチャンス！ ～脱温「限界」の経営改革と今後の展望～
旭酒造㈱ 会長 桜井 博志
その他のプログラム、受講申込みはWebから
www.drinkjapan.jp/seminar/
お問合せ先　専門セミナー事務局　受付時間 10:00～18:00（土・日・祝休み）
TEL▶03-5259-9056　FAX▶03-3295-7007
※取材時、2018年3月8日現在。セッションの録音、写真・動画撮影などは一切禁止させていただきます。都合により講師、プログラムの内容が変更になる場合、およびテキスト配付の無い場合もございます。あらかじめご了承ください。