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

緑茶飲料

働く女性に照準

緑茶飲料市場で共働き世帯の増加など社会の急速な変化に対応した取り組みが顕著になっている。緑茶飲料は主に40～50代男性に支えられ飲料市場ではコーヒーに次ぐ2番目に大きなカテゴリー。市場規模は4,000億円強。近年はトクホをはじめとする健康系の商品や抹茶入りといった嗜好性を高めた商品などが次々と発売されていることもあって数量・金額とも右肩上がりとなっている。

大手各社 世相を反映

今年、女性の取り込みに本腰を入れたのは伊藤園。近年の有職女性の増加を受け、「働く女性から新しい飲用シーンが生まれようとしている」（社三雄専務取締役マーケティング本部長）との見方から、5月1日に「お～いお茶 新緑」を新発売した。その出足は好調で、「一般的に緑茶飲料は6対4の割合で男性が多いが『お～いお茶 新緑』は逆で女性が6割以上を占め特に20～30代が多い」（安田哲也緑茶ブランドグループブランドマネジャー）という。

中味は、働く女性が日常的に感じているストレスの発散に貢献すべく設計。リラックス・リフレッシュ・安眠などの効果が言われているテアニンに着目し、二番茶や三番茶と比べてテアニン、アミノ酸量が特に多く含まれる国産一番茶を100％使用している。

既存品では「お～いお茶 ほうじ茶」で女性層の取り込みに成功。同商品は主に40代以上の女性に支持され「お～いお茶」ブランドの中では最も高い伸長率で好調を維持している。

コカ・コーラシステムは昨年、「綾鷹」の派生商品として発売した「綾鷹 にごりほのか」が女性や緑茶ノン・ライトユーザーを獲得。今年はこの「にごりほのか」をさらに改善させた形で、茶葉本来の甘みを強調した「茶葉のあまみ」を2月に発売したところ、「物凄く売れており、女性にも楽しんでもらえていると思う」（日本コカ・コーラの小林香予マーケティング本部ティーカテゴリーバイスプレジデント）。

「こころに、お茶を」をテーマに掲げ情緒に訴えるのはサントリー食品インターナショナルの「伊右衛門」本体（緑茶）。このテーマについて、ジャパン事業本部ブランド開発第一事業部の佐藤匡氏は「昨年、売上げは伸びたものの、品質訴求に偏り過ぎてしまった。お客さまの声を聞くと、品質に加えて、淹れたお茶を飲んだ時の〝ほっと〟する気持ちが重要であると感じられた」と説明した。

消費者がお茶で〝ほっと〟する気持ちを求める背景については「少子高齢化社会やAIの台頭、デジタル進化、共働き家庭の増加など社会の流れが急速に早くなっている。それによって理想と現実のギャップを目の当たりにする機会が増え、こころにざわつきを抱える人が多くなっているのではないか」とみている。

「綾鷹 茶葉のあまみ」のイベントに招かれたCMキャラクターの吉岡里帆さん

キリンビバレッジの「生茶」は「今までお茶を飲むシーンではないと思われていたシーンでもおいしいと感じてもらい、お茶自体が新しいものという印象を与えていきたい」（川口尊男マーケティング本部マーケティング部商品担当主任）との考えから、生活シーンを描いた広告を一貫して展開している。

現在は、アウトドアを舞台にしたTVCM「生茶氷編」を放映。夏場も「普段意識していないシーンに、あえてお茶を登場させることで、お茶の楽しみ方の想像が広がるようにする」。

近年の緑茶飲料活性化の煽りを食っているアサヒ飲料のブレンド茶「十六茶」も今年、有職女性の増加や情緒面に着目。5月22日にリニューアル発売を行い、コミュニケーションターゲットを従来の30～40代の男女から子を持つ30代の有職女性に絞り込み情緒価値の訴求を強化して巻き返しを図っていく。（4～8面に「無糖茶飲料特集」）

成長と企業価値向上強化

豪州えび養殖へ資本参加

日本水産 新中期経営計画

日本水産は5月23日、「持続可能な水産資源から世界の人々を健康に―独自の技術を活かし価値を創造するメーカーを目指す」を掲げた新中期経営計画「MVIP＋（プラス）2020」（18～20年）を発表、成長と企業価値向上への取り組みを強化するとともに、事業を通じた社会課題への取り組みといったCSR経営の進化を打ち出した。

前中計（MVIP2017）は掲げていたKPI（重要業績評価指標）をすべて達成。最終年度は過去最高の営業利益を更新した。3年間で食品事業が大幅増収となり、利益面では南米鮭鱒養殖事業、国内の冷食・チルド、欧州チルドが好調に推移した。

自己資本比率は28・4％。キャッシュフロー（CF）面でも営業CFに加え公募増資もあり、借入金は計画比362億円削減となる2千38億円となった。

新中計では〝ライフスタイルの変化に対応〟、〝海外展開〟、〝ひとつ上のステージに向けた取り組み〟を通じて社会課題に取り組み（CSR）、技術力・経営基盤の強化を図るなどして、20年には売上高17年比111％を目指す。

〝ライフスタイル変化への対応〟では即食・簡便、健康などのニーズへ対応した事業へ構造転換。また欧州CITE MARINE社を5工場体制にするなど加工・生産機能の強化・再編を図る。

〝海外展開〟では欧州に向けた取り組み、南米以外での海外養殖事業の検討や新規魚種への挑戦、新規機能性脂質の研究をあげる。さらに豪州最大のえび養殖会社シーファームズグループ社に資本参加、21億円を投資する。

〝技術力・経営基盤強化〟の一環として事業と連動した物流体制の構築を行いチルド物流インフラの整備や人手不足などへ対応、外箱ダウンサイジングなどでコスト削減、効率化を図る。

〝CSR〟では持続性に配慮した資源アクセスなどのほか、働き方改革、ダイバーシティによる健康経営も掲げる。

6月には取締役会の任意諮問機関として指名・報酬委員会を設置するなどコーポレートガバナンスの強化も図る。

財務面ではキャッシュフロー1千200億円の創出を目指し、M&Aを含む成長投資に約900億円を見込むほか自己資本充実、株主還元の向上を目指す。

■MVIP＋（プラス）2020KPI■

	20年度計画	17年度実績	増減率
売上高	7,560億円	6,830億円	111％
営業利益	290億円	234億円	123％
経常利益	320億円	248億円	129％
当期純利益	220億円	173億円	127％
ROA	4.5％	4.0％	—

日本漬物産業同友会

都内で設立総会開催

会長に宮前有一郎氏（みやまえ）

日本漬物産業同友会は5月29日、都内で設立総会を開いた。昨年3月に解散した日本漬物輸入事業協同組合（日漬輸）の後継団体であり、前身の日漬輸同様、業界発展に向けたリアルな情報と意見交換の場になることが期待される。

議事では規約案を承認した。また、一時休会して第1回理事会を開き、役付き理事を選任。会長に宮前有一郎氏、副会長に遠藤栄一氏が就任した。さらに委員会設立について検討し、原料対策委員会（梅澤綱祐委員長）と視察研修委員会（宮前有一郎委員長）の設立を承認した。なお会員数は約40社で始動した。

前団体の日漬輸には半世紀の歴史があり、輸入原料の安定調達や生産状況の情報交換を目的に活動した。また、毎年海外視察研修を行い、原料新産地の可能性を探ったほか、酢漬け委員会や塩漬野菜委員会など各委員会を開催し、輸入原料の動向について率直に意見を交わしてきた。

新団体ではテーマを輸入原料に限定することなく、他の切り口でも活動していく。会員の事業に役立つ知識や経験の共有を促進し、業界発展の礎となる知見の研さんを目指す。

宮前会長

宮前有一郎会長は「理事会のメンバーは若い方々が中心となり、われわれの業界の中でも責任を負っていくメンバーで構成できた。指導をいただきながら理事のメンバーも成長したい」とあいさつした。理事・監事は以下の通り。

【理事】○宮前有一郎（みやまえ）○遠藤栄一（遠藤食品）○浅田康裕（アサダ）○梅澤綱祐（やまう）○籠島正雄（新進）○遠山昌子（赤城フーズ）○安田琢磨（寿食品）○山本正憲（山本食品工業）【監事】○菅野嘉弘（すが野）

精糖工業会

新会長に樋口洋一氏（日新製糖社長）

副会長も新たに2人就任

樋口新会長

精糖工業会は5月28日、定時総会を開催し飯田雅明会長の任期満了に伴い樋口洋一副会長を新会長に選任した。また、新たに三井製糖の雑賀大介社長と大日本明治製糖の顧問（6月に社長）の佐藤裕氏が副会長に就任。樋口新会長は同日に記者会見し方針を述べた。（方針は2面に掲載）

新体制は次の通り▽会長＝樋口洋一（日新製糖社長）▽副会長＝舩越義和（フジ日本精糖社長）、小島康之（東洋精糖社長）、佐藤浩雄（伊藤忠製糖社長）、雑賀大介（三井製糖社長）、佐藤裕（大日本明治製糖社長）▽専務理事＝石島一郎▽理事＝赤木正樹（第一糖業社長）、惠本司（日本甜菜製糖新社長）、内田豊▽監事＝福井直也（中日本氷糖社長）

以上により20年度の営業利益面では、ファインケミカルの構成比や国内養殖事業の比率を高め収益力向上、安定化を図る。食品では中食・惣菜、凍菜事業の比率を高めるなど構造転換する。

新中計初年度に当たる18年度は養殖事業の進化や加工機能の強化などで水産事業の成長を目指し、食品事業は健康訴求商品群の拡充、凍菜の拡大、おにぎりライン増強などで「人手不足・時短・即食」ニーズに対応する。また省力化・省人化による生産性向上を目指す。

ファインケミカル事業では海外展開に向けた準備や通販事業での利益拡大を狙う。

逆光線

トーホー、尾家産業、久世の業務用卸上場3社の前期決算はいずれも営業減益となった。その要因には仕入れ価格や物流費、人件費の上昇が挙げられる▼外食市場はインバウンド需要によるホテル・レストランの活況や、大手チェーンの業績改善が見られるものの、25兆円産業の大半を占める地場の飲食店を取り巻く環境は厳しい。人手不足対策で営業時間の短縮や外食産業を支える業務用流通においても、働き方改革と生産性向上は大きな課題となっている。社会問題となった宅配便の値上げと同様に、長時間労働の見直しや待遇改善を進めなければ、今後ますます労働人口が減少する中で、安定的な人材確保が難しい状況に直面している▼国内市場の成熟化が進み、大幅な売上げ増が難しい中で、待遇改善やインフラ整備は「未来への投資」「意思あるコスト増」でもある。大手メーカートップは「働き甲斐が愛社精神を醸成し、会社の成長につながる時代」と表現するように、働き方改革への取り組みは業界全体のテーマでもある。

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
無糖茶飲料
はれ
健康志向の高まりと手淹れからRTDへのシフトで拡大傾向。
きょうの主な内容
4～8 無糖茶飲料特集

安田のつくだ煮
小豆島の味香り
安田食品工業株式会社
電話0879-82 2225

「食の技術」が一堂に集結!!
圧倒的スケール、過去最大の出展社数で開催!!
食の技術は無限大。
FOOMA JAPAN 2018にご期待ください。
41回目を迎える今回は、食品製造・加工機械を中心に、原料処理から包装・物流まで、食品製造プロセスの自動化や効率化および省力化、さらには高品質化を図る最新鋭の製品、最先端技術、ロボット技術、ビッグデータを活用した品質管理、IoT活用の効率的な生産システム等を展示。食品工場さながらの実機デモンストレーションも多数実施します。

FOOMA JAPAN 2018国際食品工業展
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION
6/12（火）～15（金） 東京ビッグサイト 東1～8ホール 10:00～17:00
主催：一般社団法人 日本食品機械工業会
後援：経済産業省、農林水産省、厚生労働省、東京都、日本貿易振興機構（順不同）
幅広い展示内容 原料処理／食品製造・加工（菓子・パン、食肉・水産物、麺類、調理食品、飲料・乳製品、農産物、豆腐、発酵・醸造、その他食品）／エンジニアリング・生産流通システム・IT・ITソリューション／鮮度管理・品質保持／包装・充填／保管・搬送・移動／計測・分析・検査／衛生対策・管理／環境対策・リサイクル／設備機器・技術・部品／情報サービス・団体
出展社プレゼンテーションセミナー
受講申込▶公式WEBサイトにて受講事前登録が必要です。定員に達した場合は受付を終了いたしますので、お早めにご登録ください。
会場へお越しの際は、公共交通機関をご利用ください。 聴講無料

会場	時間	6/13（水）	6/14（水）	6/15（金）
会議棟607セミナー会場	10:30～11:15	GEA プロセス エンジニアリング スプレードライヤのコンピュータ解析設計と最新プロセス制御技術	アルファ・ラバル 食品工場の粉体ハンドリングはおまかせ!「コンテナ・システム」	日清エンジニアリング 省スペースで粉工期～これからの多重効用エバポレーターのかたち
	11:35～12:20	エステック 食品搬送に最適!異物混入対策を強化したパケットコンベヤの紹介	ファナック ファナックロボットの最新技術について	奈良機械製作所 食品業界で活躍する粉体技術のご紹介（粉砕・乾燥・混合・造粒）
	12:40～13:25	クレオ 人手不足解消、効率化を実現するための洗浄設備	微酸研 微酸性電解水とその利用	中央設備エンジニアリング 大量多品種生産を可能とした福祉医療食工場の省力化と効率化
	13:45～14:30	フジキカイ ロボットシステムと超音波シール技術による最新包装システム提案	ツカサ工業 食品粉体の各工程における安全で衛生的な機器設備の紹介	パウレック 商品価値を高める造粒技術～機種ごとの特徴と生産性向上の要点～
	14:50～15:35	前川製作所 食品冷凍のメカニズムとプロセス管理	キリンエンジニアリング 食品工場の未来を創る～人手不足時代を切り開く工場建設～	エコノス・ジャパン 中小規模施設に最適!可搬式小型炭酸次亜水製造装置 活用のご提案
会議棟608セミナー会場	11:00～11:45	ライオンハイジーン 野菜や果物の菌数制御と品位保持の両立!オゾン新洗浄システム	食品施設計画研究所 労働集約型食品施設の計画やるべきこと、やってはいけないこと	赤門ウイレックス 防虫のプロが見た! 改修工事の落とし穴、知るべき3つのポイント
	12:05～12:50	西村機械製作所 <データ監視と管理> 粉粒体製造設備の市場動向と今後	プライミクス 高速撹拌機を用いた増粘剤の溶解事例	日阪製作所 ロングライフチルド食品の殺菌技術紹介と新システム開発の取組み
	13:10～13:55	なんつね プロセスセンター・食肉加工場の自動・省人化の今とこれから	マスダック 焼き菓子の生産性向上に!「ヒートプラスのご紹介」	ホクエツ 微酸性電解水による食品工場の芽胞菌及び「ノロウイルス対策と食品活性化の理由
	14:15～15:00	大川原製作所 「食の安全は加熱殺菌が守ります。」食品原料の殺菌技術と最新動向。	国立 毛髪対策を進める上で有効な「ご案内動画」その活用方法について	三和建設 既存食品工場のトラブル事例と現場レベルでの改善ポイント
	15:20～16:05	パーテック 最新異物混入リスクを低減する、衛生・防虫ブラシの事例紹介。	ホニWPC 粉やフィルムの滑りを向上させる「異物にならない」金属表面処理	ナンバ 冷凍機の電気代削減セミナー～IoTを活用したフロン漏えい対策～
東8ホールセミナー会場	11:00～11:45	HMSインダストリアルネットワークス 停めない保守を実現―遠隔からの運用監視・管理を簡単に実現	抗酸化食品インダストリアル 殺菌・抗酸化を可能にする過熱水蒸気装置	
	12:30～13:15	オプテックス・エフエー 賞味期限印字・食品一括表示ラベル印字の不良対策	イシダ 計量制度改正による自動はかりの対応	
	13:30～14:15	ビュルケルトジャパン 現場が育するIt・イン本場のIoTをフィールド機器で簡単導入!	レッドアンドイエロー 食品グレード潤滑剤、カシーダの活用法と最新動向について	
	14:30～15:15	日新加工 加熱初期における真空処理が野菜の品質に及ぼす影響	日本アイリッヒ アイリッヒ製品による撹拌造粒及び粉粒体処理プロセスのご紹介	

FOOMAビジネスフォーラム
講師 ホッピービバレッジ株式会社 代表取締役社長 石渡 美奈氏
テーマ 「あなたが変われば、世界が変わる!」～体当たりで挑んだ経営改革と業績回復までの奮闘の軌跡～
日時：6月13日（水）17:00～18:30
会場：会議棟1階 レセプションホールA

EHEDGセミナー
講師 Knuth Lorenzen EHEDG 前会長
テーマ 食品工場の立地、レイアウト及び設計
日時：6月13日（水）10:30～12:30

AIB FOOMA特別講演会
講師 山崎 英恵 龍谷大学 農学部 食品栄養学科 准教授 食の嗜好研究センター 副センター長
テーマ 日本料理研究の最前線からの報告
日時：6月13日（水）14:00～15:30

機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材
青木 愛さん
アーティスティックスイミング* 元日本代表
（*2018年4月よりシンクロナイズドスイミングから改称）
日食工1日広報委員長に就任!
日時：6月12日（火）16:00～16:30
会場：東7ホール アカデミックプラザ内 口頭発表会場

併催プログラム
日本食品工学会フォーラム2018／美味技術学会シンポジウム／農業食料工学会／シンポジウムフードテクノロジー（フーテック）フォーラム／農業施設学会シンポジウム／アカデミックプラザ2018／グローバルスペース／日食工創立70周年記念コーナー

公式WEBサイトで事前登録受付中！便利なスマホサイトも開設！
来場事前登録で入場料無料!さらに事前登録で来場された方に抽選で毎日500名様に公式ガイドブックをプレゼント!
出展製品・セミナー参加方法は公式WEBサイトで！
FOOMA JAPAN 検索
お問い合わせ先：FOOMA JAPAN 運営事務局（受付時間／月～金 9:00～17:30） 〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル3F TEL:03-6809-3745 FAX:03-6809-3746
※FOOMA JAPANはクールビズで開催します。ご理解とご協力をお願いします。