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

全味工連

輸出拡大を後方支援

「日本のみそ」規格策定へ

全国味噌工業協同組合連合会（全味工連）は「日本のみそ」のJAS規格案を策定し、農林水産省に規格制定を求める。改正JAS法の新たな制度を活用し、海外市場でJASマークを使用することでみその輸出環境を整え、優位性を訴求する。好調のみそ輸出をさらに拡大させるため業界団体として後方支援する考えだ。

先ごろ開催された全味工連の通常総会で、改正JAS対応検討委員会（藤森伝太委員長）から改正JASへの対応について基本答申案が示され、満場一致で承認した。

策定する規格案については、現在国内で製造されているすべてのみそが含有され、従来と同様にみその多様性維持を基本方針としている。国内市場で新たにJASマークの表示を義務化するといった新たな制約を課すものではない。

一方で、海外市場においては他国産の「醗酵大豆ペースト」との競争に打ち勝つため、「日本のみそ」の独自性を明確にすることがますます重要になってきた。これを主な目的として規格を作り上げ、日本のみそメーカー輸出支援ツールの一つとする。

従来のJASは国内の食品等の製造における品質・仕様の平準化により、主に粗悪品排除を目的としたものであったため、当時の全味工連は「みそはその多様性こそ最大の特徴」という結論から導入を見送った。

現在、日本食が健康・文化の観点から世界的に注目を集め裾野が広がっていることから、みそ市場も国際的に広がりつつある。しかし、提供されている日本食は日本国内では日本食として評価しがたいものが多く、みそも同様の状態が拡大してきている。

みそに関する国際規格は10年以上前にコーデックスアジア地域規格として「醗酵大豆ペースト」が規定され、日本のみそもこの中に位置付けられている。コーデックス規格に強制力はないが、国際市場における唯一の規格であるため他の醗酵大豆ペーストと同一として扱われる状況にある。

このような状況の中、国として日本産品の輸出拡大を推進するため時宜を得た法改正が行われた。改正JASの規格認証をうまく活用すれば、海外市場において「日本のみそ」の品質差別化を図ることができる。

「日本のみそ」規格については今後、全味工連で情報収集、農水省との調整を行い、検討案を策定。これを委員会において詳細検討し、農水省との最終調整などを行って、今年11月の総会で「みそJAS規格案」として承認を得る方針だ。

CIC外観

味の素

イノベーション拠点開設

パートナーと共創目指す

味の素は1日、オープン&リンクイノベーション推進拠点となる「クライアント・イノベーション・センター（CIC）」を川崎事業所内に開設した。最新の情報通信技術（ICT）を活用し、ビジネスパートナーと新価値や新事業を共創することで社会課題解決への貢献を目指す。

同社はアミノ酸を起点とした研究開発に取り組み、独自の先端バイオ・ファイン技術を追求、事業領域を拡大してきた。

西井社長

近年では企業や大学、各種研究機関とのオープン&リンクイノベーションで再生医療用培地などにも進出している。

14年にバイオ・ファイン研究所内に価値共創グループを設立後、パートナーを個別に訪問して技術を紹介し、技術融合による新価値・新事業の共創を目指してきた。

開設したCICでは社会課題解決につながるグループ事業のうち、14カテゴリーから37の代表的技術を紹介するスペースや最新のICTを導入したスペースを設け、共創に向けた議論の場などを提供する。建物はオープン&リンクイノベーションの象徴としてニューロン（神経細胞）を想起させる形状とした。

取引の強い顧客や、事業領域などと親和性のある企業などから年間150組ほどの来所を想定。既に複数の来所も決まっているという。領域横断的に展開することで「想定外の果実を得られるかも」（児島宏之バイオ・ファイン研究所長）と期待を寄せる。

1日の開所式に出席した西井孝明社長は「企業の成長は常に社会との共創によって成り立っている」と語り「パートナーの課題に直接結び付くイノベーション」へ期待を寄せた。川崎市の福田紀彦市長は「このエリアが世界的課題解決につながると期待している」とエールを送り、また神奈川県の首藤健治副知事も「これらの取り組みは今の時代に沿っている」と評価した。

カレーの流れを変える！
ハイグレード21 カレールウ
テーオー食品株式会社TT
本社 東京都墨田区南長崎1-2-4 NET 1kg

電子タグ実用本格化

JPR 食品パレット管理で

レンタルパレット最大手の日本パレットレンタル（JPR）が電子タグ付きの標準パレットによる消費財物流の合理化に乗り出した。メーカーを起点とする流通各層のパレット入出荷管理を電子タグで自動化し、紙伝票の作成・受け渡しやシステム入力といったパレットの利用・返却にかかわる物流事務業務を一挙に圧縮する。タグに書き込まれた国際標準個体識別コードをキーに、将来的にはメーカー―卸間で検品レス納品などの合理化が加速する可能性もある。

物流改革の可能性広がる

JPRは12年度に主力標準プラスチックパレット（PT―11型）への電子タグの貼付を本格化。今年4月までにタグの活用を希望するユーザーに全量タグ付きで供給できる体制を整えるとともに、ユーザーとその納品先（卸物流拠点など）がタグを現場で読み取ってパレット入出荷管理システムに自動的に記録できるサービスを開始した。

JPRはこれと並行して専用スマホアプリによるパレット入出荷管理の省力化・ペーパーレス化も進めているが、手入力を全く必要としないタグ方式の業務削減効果は絶大だ。同社がメーカーなどを対象に行った調査によると「物流拠点社員の業務全体に占めるパレット管理の割合は5～15％」（IoT推進部部長・野町雅俊氏）で、タグ方式への移行によってその大半を抑制できるという。流通段階のパレットの移動状況がリアルタイムでシステムに正確に反映されるため、紛失などによるユーザー側のコスト負荷も下がる。

既に大手食品メーカー1社がタグ方式の運用を開始しており、JPRは今年度中にも食品メーカー10社に広げていく方針だ。その納品先でパレットの回収拠点となる食品卸にも利用を呼びかけるべく、多様な物流拠点環境に対応する電子タグリーダーの開発にも取り組む。

現在提供できるリーダーは自動倉庫やコンベアに設置するゲート型のみだが、JPRのパレットデポ11拠点で既に運用されているリーダー付きフォークリフトの精度を高め、今年度中にも外販のめどを付ける。フォークリフトメーカーやリース会社にもリーダー付き製品の早期供給を呼びかけるべく、より安価で敷居の低いハンディスキャナタイプの研究も進める。

なお、パレットの電子タグに書き込まれているのは国際標準個体識別コードのEPCで、パレット自体の管理のほかにも幅広い用途が期待できる。特に食品卸などに注目されているのが、EPCコードと事前出荷情報EDIを組み合わせた入荷業務の省力化だ。パレットのEPCコードと当該パレットに積む商品情報をひも付け、メーカーが事前にEDIで卸に流しておけば、納品時の検品や賞味期限情報のシステム登録といった業務をカットできる可能性がある。卸側の入荷業務の省力化につながるだけでなく、荷待ち時間の短縮によるトラックドライバーの生産性向上効果も大きい。

食品業界VANのファイネットは昨春から事前出荷情報EDIの普及を積極的に進めているが、タグ付きパレットの実用化によりメーカー―卸間の検品レスの動きが一段と加速する可能性がある。低単価の食品は単品レベルでの電子タグの貼付・活用が難しいとされるが、パレットレベルの活用で他業界をリードすることになりそうだ。

花岡海苔店
東京・日本橋

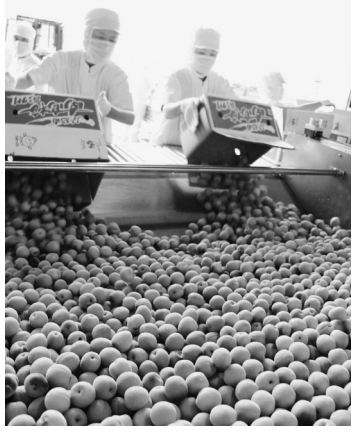
永谷園の お茶づけ海苔

きょうの主な内容
「『食の技術は無限大。』をテーマに 史上最多798社が集結」（FOOMA特集 6～8面）

梅の漬け込み開始

チョーヤ梅酒 11日ピークに1か月間

チョーヤ梅酒は紀州産南高梅の漬け込み作業を5月30日から開始した。和歌山県の梅主要地域では、梅の花の満開期を平年よりやや遅く迎えたものの、開花中は穏やかな天候に恵まれ、ミツバチによる受粉が良好に進み順調に着果した。漬け込み作業は昨年より3日早く始まり、入梅の日の今月11日前後をピークに約1か月間続く。



同社では原料の8割以上を果肉が厚く酸度が高い紀州産南高梅が占め、そのほか古城梅、白加賀梅など数品種の国産梅のみを使用している。農家で手摘みされた梅をJAを通して入荷し、工場で洗浄後、最大10万ℓの特注タンクで仕込む。熟成タンクは伊賀上野工場、紀州工場、大阪川向工場合わせて446基あり、梅の産地や品種、熟成度に応じて管理し、1年以上じっくり熟成させる。

自然原料100%
富士の国 抹茶そば
池島フーズ株式会社
TEL053-587-1025

逆光線

即席麺業界が好調だ。17年度は総需要が前年度を上回り、3年連続で過去最高を更新した▼単身世帯の増加、世の簡便志向といった追い風もあるが、大型新製品の投入や袋麺の新たな食べ方提案など、メーカー各社によるあの手この手の取り組みが消費者の購買意欲を刺激、需要拡大につなげている形だ。即席麺誕生60周年となる今年は、さらなる市場活性化が期待される▼一方で懸念材料もある。コスト増だ。山崎パンは7月1日出荷分から、一部パン製品の値上げを発表した。主原料である輸入小麦価格が3期連続で引き上げられたことに加え、乳製品、油脂、エネルギーや物流費、人件費の上昇など麺業界にとっても他人事ではない▼現状、即席麺業界に動きはないが、これ以上のコストを吸収するのは簡単な話ではない。消費増税、消費税転嫁対策特別措置法の動向（総額表示一本化）によっては値上げどころではなくなる。好調即席麺業界だが、需要を喚起しつつコスト増に対応する。今後の状況によっては難しい舵取りを迫られる可能性もある。

タテソース 超・激辛
辛いだけじゃない！おいしい！
●少量加えてお好みの辛さに、激辛メニューに
カレー・お好み焼・焼そば他 360㎖/900㎖/1.8ℓ
株式会社 豊島屋
TEL086(522)2148 FAX086(522)2149
Eメール info@teshimaya.co.jp

K-FOOD FAIR 2018
韓国食品輸出商談会 in Osaka（招待制）
日時 2018.6.20(Wed) 10:30～17:00
会場 ホテル日航大阪（大阪メトロ御堂筋線「心斎橋駅」直結）
発見！"韓国食材"新時代の主役達。
詳しくはHPをご覧ください▶ kfood.jp 検索
（食品）紅参力
・紅参カプセル（食品）&韓国高級海苔をプレゼント！
・通訳サポート（無料）、旅費サポートあり
K-FOOD FAIRに関するお問い合わせは
aT 韓国農水産食品流通公社
韓国農水産食品流通公社 大阪支社
〒541-0052 大阪市中央区安土町 1-8-15 野村不動産大阪ビル 8F
TEL 06-6260-7661（代表）

今だから知りたい カリフォルニア・レーズンの前処理方法とその活用について
セミナー参加者募集中！
レーズン製品開発のヒントとなるような レーズンの特長を最大限に活かした 前処理方法をご紹介します
講師 岡崎 正輝 シェフ
コンラッド東京 ペストリーシェフ
【国際大会入賞歴】
2012年 ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ 優勝
浅井 一浩 シェフ
トモニパン オーナーシェフ
【国際大会入賞歴】
2015年 ibaカップ 優勝
対象 製菓・製パン業界および小売や外食業界を含む製造に携わる全ての技術者、製品開発/メニュー開発に携わる方
募集内容
［大阪］2018年7月10日（火）
会場: 株式会社イワセ・エスタ本社 エスタ館5階
時間: 13時～16時30分
※受付開始 12時30分
定員: 50名（応募者多数の場合は抽選）
［東京］2018年7月12日（木）
会場: 東京製菓学校 本館4階
時間: 13時～16時30分
※受付開始12時30分
定員: 80名（応募者多数の場合は抽選）
受講料 無料
申込締切 2018年6月25日（月）
※今回のセミナーでは、製菓・製パンの技術実演は行いません。前処理方法の実演と説明、および試食を中心とするセミナーです。あらかじめご了承ください。
■申込方法
所定の申込用紙に必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailでお申し込みください。また、カリフォルニア・レーズン協会ウェブサイト上でも申し込みが可能です。お電話でのお申し込みは受けつけておりません。ご参加頂ける方には、セミナー1週間前までに事務局から受講証をお送りします。
尚、応募多数の場合は厳正な抽選としますので、ご了承ください。
【協会ウェブサイト】http://www.raisins-jp.org/
■お問い合わせ先
「カリフォルニア・レーズン 前処理セミナー」事務局
（株）ジェイブレイン内 担当: 竹内 / 斉藤
TEL: 03-6256-9778 FAX: 03-6265-9776
E-mail: seminar@raisins-jp.org
主催: カリフォルニア・レーズン協会 後援: アメリカ大使館