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

7、8月販売1～3割増

海苔

TV番組〝林修効果〟絶大

海苔は4年続いた相場高がやっと終息し、反転攻勢の環境も整ってきた。昨年末から徐々に採算性や販売環境などが改善され、さらに今7月には林修氏のテレビ番組で海苔が取り上げられて、7月の家庭用販売は1～3割増となっている。今年は豊作だったことから海苔の品質も良く、加えて追い風も吹き始めた。難局続きの海苔業界によやくチャンスが巡ってきた。

今年の海苔販売は前年末から続く容量改定による消費者の〝買い足し〟に生産が追われる中で始まり、2月からは海苔相場の先行きを見定めながら進んだ。結局、前漁期が5年目にしてようやく平均単価は前年数値を下回り、4年で約50%高になった流れはいったん止まった。それでも一昨年レベルには戻らず、日本の海苔生産力の低下が解消されたわけではないので不安感から高値張り付きも続くと思われる。

高騰相場の終息は業界だけでなく海苔ユーザーも安堵している。仮に今年も高くなったら使用枚数を減らす業界や商品は少なくなかっただろう。その意味では本当の窮地はぎりぎりで回避された格好だ。

さて、良いこともあった。原料高を受けてここ3年で値上げ、値締め、容量減などあらゆる手段を尽くして悪戦苦闘していたが、昨年末は容量改定の影響だと思われるが11月ぐらいから販売量が急伸。つまり内容量が減った分だけ素直に買い足してくれたということだ。

さらに、今7月3日に放映された「林修の今でしょ！講座3時間スペシャル」でバナナ、梅干、海苔が取り上げられ約1時間にわたって海苔の健康効果が詳しく解説された。

翌日から家庭用はまた販売が伸びて、7月単月で見ると3割増となっている商品も珍しくない。「7月は全国12部署すべて2ケタ増」（永井海苔）、「7月だけを見れば加工海苔は30%増」（浜乙女）、「7月のテレビ番組から追い風になっている」（白子）など、8月も効果が続いている企業もあり広範囲で持続的な追い風となっている。

ちなみに梅干も同様に取り上げられ、こちらは海苔を超える150%を記録するなど海苔と違ってたびたびテレビ番組で取り上げられている常連品で、業界としても事前に放送内容を含めて知っていた様子。となれば予測して多めに配荷していたが、それ以上の反響だったようだ。

海苔は不慣れなスポットライトを浴びて土日出勤までして大慌てで作っているが、うれしい悲鳴には違いない。また、タイミングも良かった。もしこれが値上げ、減量前に大当たりとなっていれば、利益が出るどころではなく売れば売るほど赤字が膨らむところだった。

もちろん未転嫁のコスト高（物流費、人件費など）はあるが、今年は海苔の品質も良く「おいしい海苔を食べてもらいたい」が何よりの業界の合言葉。その願いを実現できそうな環境が奇跡的に整いつつある。

（9～16面に総合海苔特集）

きょうの主な内容
「脱・ダウントレンドへ」（チルド中華特集　6～7面）
「反撃の〝3拍子〟揃う」（総合海苔特集　9～16面）

全米オープン優勝

大坂選手の快挙に沸く

日清食品ホールディングス

9日（現地時間8日）開催の全米オープンテニス2018女子シングルス決勝で日清食品所属の大坂なおみ選手が優勝。当日午前5時から日清食品ホールディングス本社で開催した社内ビューイングには、安藤宏基日清食品ホールディングス社長・CEOをはじめ社員有志が参集、盛んに声援を送ったが、日本人初のグランドスラム制覇という快挙の瞬間、全員が喜びを爆発させた。

完全アウエーという圧倒的不利な条件の中、最後まで冷静さを失わなかった大坂選手。落ち着いた試合運びで終始試合をリードし、6－2、6－4のストレートで強敵セリーナ・ウィリアムス選手を破った。歴史的瞬間を社員有志とともに見届けた安藤社長・CEOは「世界初のインスタントラーメン『チキンラーメン』発売60周年」の記念すべき年に日本初の快挙。よくやってくれた。あの環境で緊張感もある中、実力を出せたことは素晴らしい。半端じゃない。少しでも日本の皆さまに勇気や元気を与えることができたのではとうれしく思う」と興奮冷めやらぬ中でコメント。

現地まで応援に駆けつけた安藤徳隆日清食品社長は「想像していたより早くグランドスラムを制覇して驚いている。日清食品のスローガンは『世界に、食ってかれ。』だが、こんなに早く本当に世界を食っちゃうとは思わなかった。東京オリンピックでの金メダルも期待できると思うので、錦織圭選手（日清食品所属）とダブルで金メダルを獲れるよう、日清食品らしくユニークにしっかりとサポートしていく」とコメントした。

優勝決定の瞬間、喜びを爆発させる安藤社長・CEO（中央）と三浦日清食品会長（左）

「一括表示作成支援機能」を追加

新食品表示法、栄養成分も自動集計

インフォマート

インフォマートは同社が提供する「BtoBプラットフォーム受発注メニュー管理」に、個別品目の原材料や栄養成分等の情報を自動集計できる「一括表示作成機能」を搭載し、提供を始めた。新食品表示法の新基準施行まで2年を切った中で、食品に関するデータ集計を手作業で行っている企業の手間軽減とリスク回避を実現し、食の安心・安全を強化する。

同社によると、2020年3月の食品表示法新基準の猶予期間終了に向けて、食品業界では個別のメニュー・品目における栄養成分表示など、情報提供策の対応が急務となっているという。新機能の「一括表示作成支援機能」は業界の業務効率化のサポートを促進し、ホテル・中食・外食企業の惣菜・弁当などで使いやすい機能を開発した。

現在5万店舗で利用されている「BtoBプラットフォーム規格書」と連携することで、「同プラットフォーム受発注メニュー管理」に登録しているメニューごとに、原材料・栄養成分・アレルギー物質などを自動で集計・並び替えし、一括表示の元データとして使うことができ、データの編集も可能にした。「同プラットフォーム受発注」で日々取引している商品マスタをひも付けしたレシピや商品情報（規格書）をもとにしているため、手間をかけずに精度の高い表示が作成できるという。

関西キユーポート新設

タマゴ加工品生産加速

キユーピー

キユーピーは、伊丹工場（兵庫県伊丹市）の跡地に、タマゴ加工品の生産拠点を中心とするグループの生販物一体型の拠点「関西キユーポート」を新設し、関西エリアをターゲットにタマゴ加工品の生産合理化を加速する。竣工は20年1月、稼働は同年春頃を予定。

関西キユーポートでは、これまで別棟に分かれていた割卵工場とタマゴ加工品の生産工場を集約し、割卵から加工までの一貫生産体制を整える。今後需要拡大が見込まれるタマゴ加工品の生産合理化を図り、商品開発のスピードを加速することで、多様化する顧客ニーズに応えていく。

さらに、周辺に点在するグループ各社の営業・物流部門を集約し、生販物一体型の拠点として部門間のシナジーを向上させる。

建設場所となるのは伊丹工場の跡地。同工場は1938年3月に操業を開始し、マヨネーズや液卵、タマゴ加工品の生産拠点を担ってきたが、関西の生産体制再編に伴い、16年1月にマヨネーズの生産を終了している。施設概要は次の通り。

▽名称＝関西キユーポート▽所在地＝兵庫県伊丹市南町4の7の1▽建築様式＝S造5階建て▽面積＝建築面積約4千㎡（予定）、延床面積約2万㎡（予定）▽入居予定の部門＝業務用タマゴ加工品・タマゴ素材品の生産拠点および関西周辺のグループ各社の営業・物流部門▽投資額＝約115億円。

完成イメージ

逆光線

先日初めて、近所の「こども食堂」に行ってみた。

「こども食堂」とは、〝こどもが1人でも安心して来られる無料または低額の食堂〟のことで、生活困窮者に限らず多様な子供の地域での居場所作りを主眼に置く。2012年にその名称が誕生。16年時点では320か所程度だったものが、この2年で7倍超の全国2千300か所以上へと急拡大している▼「こども食堂」の多くは任意団体やNPO法人などによる運営で、持ち出しも多く、月に1～2回の開催がやっとという状況。困窮家庭の把握も難しく、学校や地域行政との連携は欠かせない▼高齢化社会の進展、女性の社会進出、単身・共働き世帯の増加など、社会構造の変化を背景に中食市場の拡大、個食ニーズの高まりが言われる一方、子供や高齢者のなどで、〝孤食〟も問題となっている。こうした民間活動が活発化するのとは対照的に、地域の無関心さも浮き彫りとなっている▼件の「こども食堂」には、近所の高齢者や家族連れも訪れ、なかなかの盛況ぶりだった。肘をついて食べていたお母さんも子供たちの視線を前にして自然と背筋が伸びていた。

復電受け生産再開

札幌日清千歳工場

札幌日清千歳工場（北海道千歳市）は、電力の供給再開に伴い、生産設備の点検作業を進めていたが、10日午前、生産を再開した。

10日正午までに稼働再開

道内主要乳業工場

北海道胆振東部地震により稼働停止していた道内39の乳業工場（生乳処理量2万t以上／日）は、電力の供給再開に伴い、10日正午までに全工場が稼働を再開した。農水省が10日、発表した。

地震の規模や揺れの強さの割に、建屋や生産設備への被害が少なかったことが幸いした。

隆祥房
フライパンで焼売が作れちゃう？
焼売にチャレンジ　検索

魅惑のスパイス
マサラ
スパイシーな香りと風味がカレー料理をはじめ、各種肉料理、煮込料理の味をアップ！
商標登録番号 第1271232号
インテラ・カレー本舗
株式会社ナイル商会
本社／東京都練馬区豊玉北4-33-15　☎03(3993)4111㈹
工場／埼玉県入間市東藤沢2-17-10　☎04(2964)4511

K&K
缶つま
肴（さかな）で、
酒はうまくなる。
缶つまは、
お酒に合う厳選された素材や、
素材を活かした製法、
メニューづくりにこだわり続けます。
国分グループ本社株式会社
KOKUBU
東京都中央区日本橋 1-1-1　www.kokubu.co.jp