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

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

日清食品 カップ麺の新提案

大阪にオーダーメイド型店舗

今年は世界初の即席麺「チキンラーメン」の生誕60周年。1日からは「チキンラーメン」を発明した安藤百福氏（日清食品創業者）の妻・仁子（まさこ）さんをヒロインのモデルにしたNHK連続テレビ小説「まんぷく」の放映が開始されたが、日清食品は3日、阪急うめだ本店の地下1階食品売場にオーダーメイド型直営店「MOMOFUKU NOODLE（モモフク・ヌードル）」をオープンする。

選べるおいしさ2千145通り

同店では、野菜たっぷりをテーマに、自分の好みにカスタマイズできる〝プレミアムなカップヌードル〟がオーダーでき、「グリーン」「レッド」「イエロー」の3種類のスムージースープの中から1つ、具材はかぼちゃやほうれん草など10種類のヤサイコロから4種類を選択できる。味のバリエーションは全部で2千145通り。

店頭でオーダーを聞いてから具材を配合するため、ふたをシーリングするまで1人当たり3～4分を要する。オーダーメイド品の販売以外に、あらかじめ組み合わせたおすすめセットも用意した。季節商品や新フレーバーも順次追加する計画だ。

メーンターゲットは20～30代の女性。ヘルシーでナチュラル、おしゃれな未来のカップヌードルとしてギフトやお土産、女子会メニューなど既存のカップ麺にはない食シーンへの進出を目指す。

商品は麺、スープ、具材のすべてを化学調味料不使用で仕上げ、1食当たりのカロリーは300～350kcal。麺には全粒粉と食物繊維を配合しレタス2個分の繊維が摂取できる。塩分はカップヌードルより約1g少ない。

1食税込み540円。おすすめ3色セットのギフトBOXは1千620円（箱代別）。うめだ本店以外に阪急のWebでも販売する予定で、年間目標は4億円。約80万食を計画している。

（2面に関連記事）

卸8社物流トップ一堂に

協調の重要性確認

大手食品卸8社の物流部門トップが物流問題解決の方向性を話し合う初の業界パネルディスカッション＝写真＝が9月27日、東京ビッグサイトで開催された。日本加工食品卸協会（日食協）主催の物流総合展示会「フードディストリビューション」の目玉として協会が企画。業界関係者に早くから注目されていたものだ。

登壇者は国分グループ本社・秋山隆司氏、日本アクセス・宇佐美文俊氏、日本酒類販売・佐藤稔氏、伊藤忠食品・鈴木昌氏、三菱食品・千田建氏、加藤産業・日比啓介氏、旭食品・福島徹氏、三井食品・水谷幸雄氏。日食協専務理事の奥山則康氏が司会を務めた。

8社首脳は「いつも集まって飲む間柄」（宇佐美氏）だが、壇上で一堂に会するのは初めて。加藤産業がキユーピーとともに進める検品レス納品、伊藤忠食品・日本酒類販売・三菱食品が静岡などで進める拠点共同利用など、最新の物流合理化事例を共有するとともに、物流危機克服に向け、共同配送や標準化推進といった業界協調をさらに加速させていくことを確認した。

「減多に見られないそうそうたる顔触れ」（聴講した食品インフラ企業幹部）だけに、ネットでの聴講事前予約は早々と終了。開会直前にはわずかな当日席を求める業界関係者で長蛇の列ができた。

（本紙17日付に採録掲載）

野菜と乳酸菌と暮らす ライフスタイルを新提案

●ピックルスコーポレーション●

漬物最大手のピックルスコーポレーションは新規事業として、ECサイト事業の強化とこれを牽引する新商品の開発に取り組んでいる。今年2月に子会社・ピーネコーポレーションを設立し、4月から「Piene（ピーネ）」ブランド商品を販売開始した。同ブランドを通じて、野菜と乳酸菌と暮らす新しいライフスタイルを提案する。

宮本社長

Pieneブランドのコンセプトは、①乳酸菌が生きている②発酵の力で野菜をおいしく③体が喜ぶ無添加製法――の3点。商品にはピーネ乳酸菌が含まれており、生きて腸まで届くことで元気な腸内環境づくりを応援する。

また、乳酸菌と糀で野菜を発酵し、微生物の力を借りることで、野菜本来の甘みや旨みを引き出す。さらに、主原料は国産にこだわり、食品添加物は一切使用せず、野菜と発酵の力だけでおいしさを作り出す。

同ブランドの糀甘酒は既存の「げんまい糀甘酒」「やさい糀甘酒 にんじん」「同トマト」に、10月から「ほうれん草」「かぼちゃ」「紫芋」が新たに加わる。また、アイススイーツは既存の「玄米」「糀とにんじん」「糀とほうれん草」に、10月から「紫芋」「かぼちゃ」「トマト」が加わる。

糀ソース「ノンオイルにんじん糀ソース」「野菜アンチョビ糀ソース」、糀調味料「生柚子胡椒」「発酵キムチの素」も注目商品である。商品はオンラインショップで購入できるほか、渋谷ヒカリエや日本橋髙島屋など一般流通でも一部取り扱いがあり、今後は百貨店や高級スーパーへの導入が進むと見られる。来年早々には埼玉県所沢市に専用工場を完成させる予定だ。

「Piene」ブランドの商品

同社は1977年の創業以来、順調に成長を遂げ、昨年1月には東証一部上場を果たした。今期のグループ売上げ目標は7・4％増の403億8千6百万円で、ここまでは順調に推移している。

ただ、漬物市場そのものは縮小傾向が続いており、同社の主戦場である浅漬、キムチの市場も漸減している。企業として今後も成長を持続すべく、浅漬、キムチ、惣菜に続く第四の柱育成に取り組んでおり、ピーネコーポレーションの取り組みもその柱候補の一つと言える。

9月26日に開いた新ブランド発表会で、ピックルスコーポレーションの宮本雅弘社長は「発酵の技術の中でも最近特に注目が集まっている乳酸菌を研究しており、この研究の成果としてピーネ12乳酸菌を中心に事業展開する。野菜と乳酸菌と暮らす新しいライフスタイルを提案したい」と抱負を述べた。

サッポロチューハイ99.99

1か月弱で100万箱突破

生産設備増強で拡大へ対応

サッポロビールが8月28日に発売した缶チューハイ（RTD）「サッポロチューハイ99・99（フォーナイン）〈クリアライ〉〈クリアレモン〉」の販売量が9月25日の出荷で、年間目標（200万箱）の5割超となる100万箱（250㎖×24本換算）に達した。

同社RTD事業全体でも1～8月は前年比147％と高い伸びを示しており、RTDを製造する静岡工場の設備を増強する予定だ。11月13日には新フレーバー「同〈クリアグレープフルーツ〉」を通年型商品として投入し、ブランドの確立を目指すとしている。

イタリア料理専門展

全国一流シェフ大集結

10月3～4日、本場の味再現

「アッチ・グスト2017」のテープカットを行う協会役員とイタリア大使館関係者ら

全国の一流シェフが集結し、イタリア料理に欠かせない食材や飲料、機器業界が集う第8回イタリア料理専門展「ACCI Gusto2018（アッチ・グスト2018）」（日本イタリア料理協会主催）が10月3日（水）、4日（木）の両日、東京都台東区花川戸の東京都立産業貿易センター台東館で開かれる。

「イタリア料理に関する正しい情報を提供し、本当のイタリア料理を通じてファンを広げたい」と日本イタリア料理協会。総じて外食産業が低迷する中でイタリアンの健在ぶりを示す2日間となりそうだ。

イタリア料理の普及・発展に欠かせない食材や機器が一堂に展示され、イタリア料理店やピザ専門店など外食関係の来場者と食材メーカー、シェフとが相互交流を図る場として毎年大きな賑わいをみせている。特に全国の有名シェフが一堂に集まり、シェフ自らがその土地その土地の郷土食に富んだバラエティ豊かなオリジナル料理に腕を振るうとあって参加できるコンテストとあって大きな盛り上がりが期待される。コンテストのテーマは「プリモピアット」（第一のお皿という意味で、パスタやリゾット、スープなどの料理のこと）。修行時代の思い出の味やおすすめの自慢の一品、イタリア現地の忘れられない味など自慢のプリモピアットを競うもので、日本イタリア料理協会の落合務会長ら有名シェフが審査し、グランプリ1人にはイタリア往復航空券と記念プレート、準グランプリ2人には記念プレートが贈られる。

さらにイタリアの現地情報などに精通した著名専門家による特別セミナーは、ここでしか聞けない充実した情報が満載。毎回、会場では立ち見客も出る盛況ぶりだ。

幸枝代表取締役社長は、同日付で取締役を退任し会長に就任した。

同社では昨年7月にハウス食品グループに株式を譲渡。ブランディング締役副社長が昇格。河内理協会主催）が10月3日（水）、4日（木）の両日、東京都台東区花川戸の東京都立産業貿易センター台東館で開かれる。

「イタリア料理に関する正しい情報を提供し、本当のイタリア料理を通じてファンを広げたい」と日本イタリア料理協会。総じて外食産業が低迷する中でイタリアンの健在ぶりを示す2日間となりそうだ。

イタリア料理の普及・発展に欠かせない食材や機器が一堂に展示され、イタリア料理店やピザ専門店など外食関係の来場者と食材メーカー、シェフとが相互交流を図る場として毎年大きな賑わいをみせている。特に全国の有名シェフが一堂に集まり、シェフ自らがその土地その土地の郷土食に富んだバラエティ豊かなオリジナル料理に腕を振るうとあって参加できるコンテストとあって大きな盛り上がりが期待される。コンテストのテーマは「プリモピアット」（第一のお皿という意味で、パスタやリゾット、スープなどの料理のこと）。修行時代の思い出の味やおすすめの自慢の一品、イタリア現地の忘れられない味など自慢のプリモピアットを競うもので、日本イタリア料理協会の落合務会長ら有名シェフが審査し、グランプリ1人にはイタリア往復航空券と記念プレート、準グランプリ2人には記念プレートが贈られる。

さらにイタリアの現地情報などに精通した著名専門家による特別セミナーは、ここでしか聞けない充実した情報が満載。毎回、会場では立ち見客も出る盛況ぶりだ。

マロニー 新社長に難波副社長

難波新社長

マロニーは9月25日開催の株主総会ならびに取締役会において、代表取締役社長の交代を決定した。新代表に難波克章取締役副社長が昇格。河内

参加できるコンテストとあって大きな盛り上がりが期待される。コンテストのテーマは「プリモピアット」（第一のお皿という意味で、パスタやリゾット、スープなどの料理のこと）。修行時代の思い出の味やおすすめの自慢の一品、イタリア現地の忘れられない味など自慢のプリモピアットを競うもので、日本イタリア料理協会の落合務会長ら有名シェフが審査し、グランプリ1人にはイタリア往復航空券と記念プレート、準グランプリ2人には記念プレートが贈られる。

さらにイタリアの現地情報などに精通した著名専門家による特別セミナーは、ここでしか聞けない充実した情報が満載。毎回、会場では立ち見客も出る盛況ぶりだ。

逆光線

記録的な猛暑だった夏も過ぎ去れば遠い過去。急激に気温が下がり、すっかりたこともあってメディアで連日取り上げられ秋めいてきた。本格的な冬の訪れを前にラグビーやアメリカンフットボールといったウインタースポーツはシーズンが開幕している▼春に不名誉な事件で脚光を浴びた関西学生アメリカンフットボールでは今年一部リーグに復帰したばかりの神戸大学が昨年3位の京都大学を破る番狂わせが起こり、面白そうなシーズンになりそうだ▼今年はスポーツ界を揺るがす事件が多かった。いろいろな競技指導者や競技団体の世間の常識と乖離した実態が続々と明らかになった。ユニークなキャラクターが次々登場し、体育と訳されることが多かった。学校教育に組み込まれることで教育的指導という要素が強まり体罰の温床となった。東京五輪が開催される2020年には「体育の日」から「スポーツの日」に名称が変更される。自主性や自発的に楽しむ意味合いをより強める狙いだ。

きょうの主な内容
「イタリアン、外食の中で圧倒的な存在感」（イタリア食材特集 4～5面）
「大物創業60周年特集」（別建て 9～16面）

イタリア食材なら、日本製粉。
DANTE ダンテ エキストラバージンオリーブオイル
イタリア産100％の華やかな香りとフルーティな味わい
PASTA Ferrara Napoli ...dal 1883
フェラーラ はずむような弾力と長く続くアルデンテ
Oh'my トマト缶詰
本場イタリアから、大地の恵みが届きました
NIPPN 日本製粉株式会社 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8 Tel.(03)3511-5345 https://www.nippn.co.jp