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

Bull-Dog
ソースはやっぱり
ブルドック

環境大臣に義務化を要望

早期の法制化求める

レジ袋有料化

日本チェーンストア協会（小浜裕正会長）は、「レジ袋の有料化義務化」に関する要望書を原田義昭環境大臣に提出、早期の法制化を求めた。同協会ではこれまで、買物袋の持参を推奨する「マイバッグ運動」を展開してきた。レジ袋削減に一定の成果が出ているものの、さらなる削減にはレジ袋の有料化義務化が不可避であると考え、要望したもの。

日本チェーンストア協会

同協会では環境負荷低減に向け、平成9年1月に「チェーンストア業界の環境保全自主行動計画」を定め、環境問題に積極的に取り組んできた。CO_2削減、地球温暖化防止の観点から注力する「マイバッグ運動」によるレジ袋の削減は、平成26年には店頭でのレジ袋辞退率が50・5％まで上昇するなどしたが、その後は50％前後で頭打ちとなっているのが実情。

このため、協会ではかねてより、自主的な取り組みではレジ袋削減に限界があると考え、「レジ袋無料配布中止の法制化」を要望してきたが、今般、プラスチック資源循環戦略小委員会で「プラスチック資源循環戦略」（案）の内容にレジ袋の有料化（無償配布禁止等）が盛り込まれたことから、改めて早期の法制化、事業者間の不公平、消費者が混乱することのない制度設計を求めたもの。

レジ袋をはじめとするプラスチックごみ問題は、地球温暖化防止という観点に加え、マイクロプラスチックなどによる海洋汚染が世界的に問題となっており、対策は急務。

こうした状況下、国内でも一部外食チェーンがプラスチック製ストローの使用を取りやめ、紙製のストローに替えるなど、プラスチックごみの削減に向けた動きが加速しつつある。

レジ袋の有料化については、いまだ業態間で足並みが揃っていないだけに、強制力を持つ有料化義務化の法制化が当面、さらなる普及のカギとみられる。ただ、最終的には買物客の意識の問題となることから、有料化義務化に合わせ、啓発活動の強化も求められそうだ。

登板

ライフドリンクカンパニー
代表取締役社長
皆川 亮一郎氏

飲料の増産体制構築

来夏、栃木に水の新工場稼働

ライフドリンクカンパニーは、PETボトルのミネラルウォーター・お茶・炭酸水を中心とした飲料メーカーでソースや氷といった食品事業も展開している。前期（3月期）売上高は、前年比横ばいの約200億円。

笹井英孝前社長からバトンを渡され9月1日から現職の皆川亮一郎社長は、中長期に向けて「増産体制を構築していく中で、2020年度以降の上場を目指したい。上場で資金調達し、新工場の建設などもイメージしている」と語る。

飲料は全体の売上げの7割を占め、"品質の維持・向上"と"安定供給"の2つの指針の下、ミネラルウォーター、お茶、炭酸水というコモディティーのカテゴリーに注力している。「水、お茶のカテゴリーでボリュームをつくり、できればコストカットも図って、安心して飲める飲料をいかに低価格で提供するかがわれわれの使命であると考えている」。

中でも伸長しているのがミネラルウォーターで、今年は富士工場でラインを増やして製造能力を78万ｹｰｽ（468万本）、500㎖PETを18万ｹｰｽ（432万本）が可能となる。

「ミネラルウォーターは、1か月に2ℓPET換算で1工場（現在8工場）ある工場は現在、山梨、三重、和歌山、宮崎の4県にあるが、関東向けの需要は山梨県の富士工場だけで対応しており、来夏から栃木工場と合わせて2工場体制で関東に水を供給していきたい」考えだ。

これ以外には、既存工場でも増産を図っていくための設備投資を行う。

これを受け、ミネラルウォーターの安定供給を一層強化するため、来期に栃木でミネラルウォーターの新工場を稼働させる。

製造能力は、同社の9工場（現在8工場）ある飲料工場の中で最も高い増産を目指している。

これ以外には、既存工場の工場は現在、山梨、三重、和歌山、宮崎の4県にあるが、関東向けの需要は山梨県の富士工場だけで対応しており、来夏から栃木工場と合わせて2工場体制で関東に水を供給していきたい」考えだ。

これ以外には、既存工場でも増産を図っていくための設備投資を行う。

飲料工場の中で最も高付かなかったという。

これを受け、ミネラルウォーターの安定供給を一層強化するため、来期に栃木でミネラルウォーターの新工場を稼働させる。

製造能力は、同社の9工場（現在8工場）ある飲料工場の中で最も高

物流については「物流費の高騰に加えて物流ラックがなかなか手配できないという2つの問題がある。今は長距離を運んでもらうのは難しく、近いところに運べばコストは下がる。流通チェーンさまの各センターに直接運ぶことで流通チェーンさまの移送作業軽減にもお役立ちできていると考えている」

販売チャネルは、量販店をメーンに、ディスカウントストア、スーパー、ドラッグストア、ホームセンターとなっている。

PB受託製造品とほぼ同じ比率の自社ブランド「LDC（エルディーシー）」については、地道な営業活動による拡販を目指す。「ブランドにエッジを効かせようとすると、嗜好性の高い商品開発をしたり、TVCMなどマーケティングコストをかけたりしなければならず、低価格の実現が難しくなる」と説明する。

今期は増収増益を見込む。利益に関しては「物流費の高騰やPETレジ流が2年前に比べ1・5倍以上価格が上昇していることが痛手となっている」。

◇ ◇

▽皆川亮一郎氏（みながわ・りょういちろう）＝1999年4月新日本有限責任監査法人入社、2006年4月日興シティグループ証券会社入社、08年6月CLSAキャピタルパートナーズジャパン入社、15年5月ライフドリンクカンパニー取締役を歴任。

六甲バター

韓国でチーズ販売へ

現地大手メーカーと提携で

六甲バター（三宅宏和社長＝写真㊧）は、韓国の大手乳業メーカーであるソウル牛乳協同組合（宋容憲社長＝同㊨）との間で、韓国国内におけるQ・B・Bチーズ商品の独占販売契約を締結した。28日に発表した。

六甲バターが国内で生産した商品を韓国に輸出。ソウル牛乳協同組合が販売者として同国内で販売するというもの。販売商品はベビーチーズ、スモークチーズ、チーズデザート6Pなど。

六甲バターの商品開発力や商品力と、ソウル牛乳協同組合の韓国内での販売力やマーケティング力を生かし、韓国国内にプロセスチーズを提案していく考え。

提携相手のソウル牛乳協同組合は、牛乳、粉乳、バター、チーズ、アイスクリーム、乳酸菌飲料などの加工販売を手掛ける1937年創設の老舗乳業メーカー。売上高は1千623億円。韓国国内に販売代理店を1千224店有する。

一方、六甲バターはこのところ海外展開を加速させており、三菱商事と合弁で設立した「PT EMINA CHEESE INDONESIA」を通じ、今月からインドネシア国内でプロセスチーズの販売を開始している。

豆乳

7～9月期も継続拡大

「無調整」牽引 アイス高普及

日本豆乳協会（重山俊彦会長）は、このほど今年7～9月期における豆乳類全体の生産量は、前年同期比8・8％増の9万7千891ℓと引き続き高い伸びを保ち、特に111・7％と2ケタ増を達成した「豆乳（無調整）」が牽引。7～9月期は、前期と同じようにすべての種類において前年同期を上回ったのが特徴的。

種類別では、「豆乳（無調整）」は2万6千605ℓ（111・7％）、「調製豆乳」は5万89ℓ（105・4％）、「果汁入り豆乳飲料」は4千550ℓ（110・7％）となり、特に「その他（フレーバー）豆乳飲料」が1万6千633ℓ（115・1％）増で着地した。

「豆乳（無調整）」や「調製豆乳」が引き続き伸びている要因は「健康志向の高まりから、リピーター層による飲用としてはもちろんのこと、豆乳を料理に利用し"食べる"ことが普及してきていること、さらに業務用用途および食品製造の原料用途としての拡大も要因として挙げられる」と同協会。夏本番は記録的な猛暑となったが、止渇飲料として豆乳飲料の需要増に加え、「バニラアイス」や「チョコミント」などのフレーバーの豆乳飲料を凍らしてアイスとして食べる新たな豆乳の食べ方が消費者の間で流行したことが「その他（フレーバー）豆乳飲料」の伸びに大きく貢献した。

日本豆乳協会では、2020年には国民1人当たりの豆乳（類）年間飲用消費量4ℓに増加させ（2016年2・5ℓ／総人口1億2千700万人）、年間総生産量を50万kℓにすることを目標に、豆乳に対する人々の理解や関心を高めるため、年間を通じてさまざまな啓発活動を展開している。

カゴメ

生鮮トマトにも機能性表示

自然由来GABAが血圧効果

機能性表示食品「GABA セレクト」

カゴメは12月3日から、首都圏限定で機能性表示食品の生鮮トマト「GABA セレクト」を新発売する。同社によって生鮮食品の機能性表示食品展開は初めて。

トマトに含まれている自然由来のGABAは、さまざまな作用を持つことで注目されており、血管の収縮を抑えたりすることで高めの血圧を下げる働きが報告され、血圧が高めの人に最適と言われている。「GABA セレクト」には1個当たり12・3㎎のGABAが含まれている。

「GABA セレクト」（3個入り1個659円、税抜き店頭想定価格398円前後）は、契約菜園である「四万十みは菜園」（高知県）で栽培。菜園では、トマトの品質を安定的に均一に育てるため、栽培管理責任者（グロワー）が生育状況や菜園外の気象に応じて、菜園内の温度、湿度、二酸化炭素量などをコンピューターを用いて最適化している。

同社は、1998年に生鮮野菜事業を立ち上げて以来、全国の契約菜園から菜園を展開する企業にまで幅広く販売してきた。同社の生鮮野菜事業の売上げは2015年度に初めて100億円を突破するなど、将来の成長を担う重要な事業へと成長している。

東京五輪のパートナー契約

コーヒーカテゴリーも追加

味の素社

味の素社は、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会オフィシャルパートナーのカテゴリーにおいてコーヒー豆、インスタントコーヒー／粉・顆粒の追加契約を結んだ。同社は、既に調味料や乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品では契約しており、今回はカテゴリーの追加となる。コーヒーは連結子会社の味の素AGFが製造販売しており、東京2020大会を応援する。

対象製品の一部である「ドリップコーヒー煎」

具体的な契約内容は、既存のオフィシャルパートナー契約カテゴリー（調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品）に「コーヒー豆、インスタントコーヒー／粉・顆粒」カテゴリーを追加し、東京2020大会および JOC ならびにJPCの呼称やマークなどを使用し、オリンピック・ムーブメントおよびパラリンピック・ムーブメントの盛り上げや、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の成功に貢献し、日本代表選手団を支援する。

逆光線

実習期間はこれまで1年だったが、今後は外国人実習生が技能評価試験の専門級に合格すれば、最長3年の技能実習が可能になる▼このプレスリリースが業界団体から報道機関へ送られた頃、テレビニュースではカンボジアからの技能実習生が日本での過酷な労働実態を涙ながらに訴えていた。時給300円という低賃金に加え、長時間労働のため体調が悪くても病院にも行けないという▼このケースカーにおける外国人実習生の実習期間が最長3年まで延長された。

漬物メーカーにおける外国人実習生の実習期間は、これまで1年だったが、今後は外国人実習生が技能評価試験の専門級に合格すれば、最長3年の技能実習が可能になる▼このプレスリリースが業界団体から報道機関へ送られた頃、テレビニュースではカンボジアからの技能実習生が日本での過酷な労働実態を涙ながらに訴えている。時給300円という低賃金に加え、長時間労働のため体調が悪くても病院にも行けない。日本が外国人労働者の受け入れを拡大するのであれば、処遇改善と人権保障は最低条件になるはずだ▼日本の製造技術や衛生管理を学びたいと真剣に考えている外国人のニーズに対応する必要もある。漬物業界では実習期間を延長する外国人実習生に対して、漬物製造管理士2級以上の有資格者が指導にあたる。日本品質の漬物を製造する外国人の誕生もそう遠くない。

きょうの主な内容
「独自性生かす展開に期待」（九州酒類特集 4～7面）
「にゅうめん、今冬最大に」（手延べ麺&乾麺版 10面）

わたしのおすすめ
株式会社永谷園ホールディングス
※調理例
詳しくは 永谷園 検索

自然の恵みを美味に育んで、皆様にお届けしたい
カメセの青のり
青海苔専門問屋
株式会社 カメセ水産
東京都江東区猿江1-4-8
TEL 03-3631-2304㈹ FAX 03-3631-8062

お茶漬けサラサラプレミアム
～生のり100％贅沢仕立て～

調理例
好評発売中
白子のり 〒134-8502 東京都江戸川区中葛西7-5-9 TEL.03-3804-2111（代表）
http://www.shirako-nori.co.jp/

丸美屋
家族とつながる、ロングセラー。

丸美屋ホームページ http://www.marumiya.co.jp