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

来年度以降、値上げ実施へ

特殊製法塩大手

塩は来年度以降、値上げ一色の様相となってきた。今年4月に国内塩大手が業務用塩の18～20％値上げで出揃い、実施したことで、国内塩を原料とする特殊製法塩各社は既に値上げをかぶっている状況下にある。加えて、輸入塩の大手商社である三菱商事と三井物産が揃って原塩価格の値上げ交渉を現在進めている。輸入天日塩を原料に溶解再生・加工する企業は軒並み来年1月以降から原料塩価格が上昇することが決定しているため、1月から即値上げはタイムスケジュール的に難しいにしても、4月頃から値上げに踏み切ると予想される。市販用塩大手のブランド商品はいずれも、国内塩と輸入塩を原料に再製・加工などを施して製品化しているため、国内塩と輸入塩の業務用が値上げする以上、特殊製法塩の値上げは避けられない情勢である。

日本海水、NBを値上げへ

市販用では最大手ブランドを保有する塩事業センターが来年4月1日出荷分から主力「食塩1㎏」「食塩5㎏」の約15～16％アップを含めて、「精製塩1㎏」などセンター塩10商品の値上げを公表した。これを受けて、市場で競合する市販用塩を製造する特殊製法塩各社も来年度以降、値上げで追随することが確実な情勢となっている。

既に伯方塩業、青い海、マルニは来年度以降の値上げ方針を決定しているが、値上げ幅と時期については現在調整中。青い海によると「輸入原塩の上昇に加えて、運賃は20％上昇、燃料費（ガス）は30％上昇している」（同社）と値上げせざるを得ない理由を説明する。天塩は現在「検討中」だが、値上げは不可避と推測される。あらしおは「値上げの方向で来年度以降に検討している」としている。

「瀬戸のほんじお」を販売する味の素に関しても、競合他社の状況を見て値上げに動く公算が大きいと予想できる。輸入商社では、白松がフランス産「ロレーヌ岩塩」の値上げ実施を決めており、その他の商品についても物流費アップを抑制する納入形態の見直しを含めた検討準備に着手する。

イオン交換膜製法の国内塩の特殊製法塩部門も値上げに動く様相が高まっている。

パンはコーヒーとの相性がよいほか、「コーヒー豆は、焙煎後数日間は鮮度が保てて移動性があるため他エリアからの侵入を受けやすいが、焼きたてパンは遠くに輸送できないため地域に根付いてやっていく必要がある」とみている。

このような考えの下、10月21日には「KITTE丸の内店」（東京都千代田区）で〝最高のコーヒーと最高のパン〟を考えるセミナーを開催した。

丸の内店は、利きコーヒー・利き酒などのイベントやセミナーの開催を目的とした店舗で7月13日にオープンした。

同店では、ケニア産のコーヒーにIショットのアマレット（リキュール）を加えた「東京アマレットコーヒー」や、いちごシェイクにアマレットを加えた「東京いちごシェイク＝写真②」を提供している。

アルコールとの組み合わせについては「おしゃれな常磐線文化の発信を考えている。常磐線は乗車時間が長いことから通勤客の間では〝カップ酒とイカの文化〟が根付いており、これに代わる洗練されたものとしてコーヒーとアルコールの提案があると思う」。

コーヒーの品種としてはゲイシャに着目し、「今後はワインのような文化が始まると考えている」。

10月1日にオープンした「筑波大学・アリアンサ店＝写真③」では、店内にある焙煎機でブラジル・アリアンサ農園の豆とともにゲイシャを焙煎し、ゲイシャは香り重視の浅煎りだけでなく、甘み重視の深煎りにも挑んでいる

同店は、筑波大学医学群医学医療系附属病院（プラジル）が連携協定を締結したことを記念し、筑波大学とのコラボレーションによって同大学の敷地内に隣接するスーパーのカスミとともに開業した。サンタ・クルス病院の石川レナット理事長が所有するアリアンサ農園のイメージで設計され、外観はほぼ忠実に再現されているという。

第4の波 創意工夫に意欲

サザコーヒー

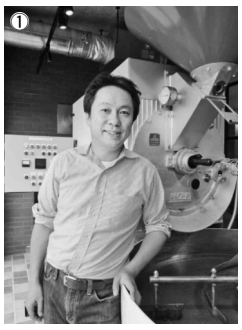
鈴木副社長「活躍できる道は軽食にある」

サザコーヒーは〝コーヒーの第4の波〟に対応すべく産地との信頼関係を維持して良質なコーヒー豆を取り揃えるとともに、アルコールやフードなどを組み合わせた新しいコーヒー文化の発信に取り組んでいる。

取材に応じた鈴木太郎副社長＝写真①＝は「新しい波が間違いなくきている。情報を共有することで世界一のコーヒーが誰でも飲める時代がやってくる。そうした中で、文化やおいしさに振り切った創意工夫がないと淘汰されてしまう」と語る。

情報の共有はAIを活用したコーヒーシステムによって可能となる。焙煎職人やバリスタの焙煎・抽出技術をデータ化しマシンで再現していくステージへと突入しつつあるという。

システム導入によってカフェや喫茶店で多くの人手が不要となる場合、「従業員が活躍できる道は軽食などにあると思っている」。



塩は価格改定一色の様相に

げの可能性が高いと予想される。

以上のように、輸入塩や国内塩を原料に加工した特殊製法塩大手各社は値上げを実施もしくは検討しており、消費増税前のタイミングからすれば、軒並み4～7月頃に値上げが集中するものと予想される。

塩が値上げをする背景には、ここ数年の間にコストが膨らんできたものを吸収する狙いがある。塩は基礎調味料として家庭や食品製造になくてはならない存在であり、価格が乱高下するのは必ずしも望ましくないが、コストウエイトの高い燃料費と物流費が上昇し、メーカー各社はここ数年板挟み状態で喘いできた。

そして何より、他食品と違うのは、製造設備の痛みが早くコストが非常にかかること。工場の修繕費は、相当な金額を毎年かけなければ安全・安心な商品の供給を継続できない。消費者の安全・安心ニーズの高まりに応えるためにも、今後の価格改定は避けて通れない情勢にある。

なお、特殊製法塩大手の動向次第では、今のところ沈黙している離島製塩など中小企業の国内メーカーまで価格や規格変更、納入形態の見直しに波及する可能性もある。

厳しさ増す茶産地

量の確保に走った生産者

「地獄の釜の蓋が開いてしまった」――。今年の静岡茶業界をこう表現する茶商もいるほど、生産者や茶商にとって厳しいシーズンだった。16、17年と茶価は安定し大方が底を打ったと判断していたが、18年産一番茶の平均価格は20％ほど下落した。生産量は10～20％ほど増えたが、リーフ（茶葉）需要の下落幅が今年はさらに大きくなり、ほとんどの茶商が捌ききれない大量の在庫を抱えている。来シーズンが例年並みの生産量となれば、誰が買うんだという話に茶業界はなっている。

捌ききれない大量の在庫

一番茶の平均価格は、静岡茶市場で23％減（1千519円）、鹿児島茶市場で18％減（1千844円）だった。天候要因もあり生産量は増え、両市場の取扱量は静岡が24％増（1千305t）、鹿児島は10％増（4千878t）。需要は急須離れが進む一方で、毎年3％減程度で推移してきたリーフ（茶葉）市場は、今期6～7％減での着地も見えている。

ここ何年にもわたり、中元・歳暮や葬儀などのギフト関連市場の縮小が進んだ結果、1㎏3千円以上の高級茶葉の行き先がなくなり、1千円台の茶葉に買いが集中している。お茶は同じ木でも、摘採時期を早め（柔らかい新芽）で摘めば高級茶になり、伸ばして遅く摘めば品質は落ちるが収量が増える。高級茶が売れなくなったため生産者は摘採時期を遅らせて量を増やし、反当たりの収益確保に動く。

さらに今年は、摘採期に暖かい日が続き新芽が一気に大きくなったという天候要因も重なって生産量は一気に増えた。需要が細っているところへ、供給量が2割も増えれば1日で2～3千円以上値を下げるほど価格は暴落し、なおかつ行き場がない大量の在庫となる。

1千円台の茶葉に買いが集中しているといっても、以前なら2千円以上の値を付けていた品質のものが1千円台まで下がっている。辛うじて1千円台を維持していた一番茶の下のものが、今年は850円まで下がった産地が散見された。

静岡県内の大手茶商によれば、今の需給バランスなら来年の一番茶は1千～1千200円、2番茶が600円、秋冬番が400円という平均価格になることも考えられるという。リーフの需要が上向かない限り、茶産地の状況は厳しさを増すばかりだ。

逆光線

かれこれ10年近く前のことになるか、米粉が大きく取り上げられた。テリーヌ伊藤さんを起用したテレビコマーシャルが盛んに放映され、米粉を使ったパンや麺の製品が話題となった。減少一途のコメ需要に歯止めをかけるのが狙いだった▼炊飯して食べるのではなく、一度粉にしたものを2次加工して食べようというもの。国内需要500万tの小麦粉の1割、50万tをパンや麺に置き換えることができれば耕作放棄地も減少し、食糧安保にも資するという考えだ▼ただパンや麺のできが悪すぎ、表面的には一過性のブームで終わった。水面下では製粉企業ばかりでなく、一部農協でも大量の在庫を抱え四苦八苦することになった。昨年頃からようやく在庫調整が終わり、米粉需要も上向いてきたが、今度は供給量が足りなくなった▼農水省は生産者と実需者を集めた情報交換会を企画しているが、生産者サイドの反応が鈍い。誰もが儲かるもの、利幅の大きいものを望み、在庫など論外なのは分かる。ただ需給ギャップはたった5千t、この量に躊躇する生産者はいかがなものか。

カメセの
青のり
自然の恵みを美味に育んで、皆様にお届けしたい
青海苔専門問屋
株式会社カメセ水産
東京都江東区塩江1-4-8
TEL(03)3631-2304
FAX(03)3631-9062

きょうの業界天気図
業務用塩
くもりのちはれ
来年4月以降、各社価格改定を実施することで経営改善の兆し。
きょうの主な内容
4～7 業務用塩特集
8 塩版

リニューアル
30%減塩
アラ!
のりつくだに
ブンセン
おいしいが喜び

天塩でいつもの料理が
ほめられたっ。
塩を天塩に変えただけ♪
自然をこの手に
赤穂の天塩
あら塩
1kg
おいしい塩は ほんのり甘い
国内製造
！おいしい！
株式会社 天塩
〒169-0073 東京都新宿区百人町2-24-9(アマシオビル)
TEL03-3371-1521(代表) FAX03-3371-9587
※オーストラリア産の天日塩とにがりを原料とし国内製造

伯方の塩
伯方の塩は伯方塩業株式会社の登録商標です。
味わい深く、香り高い塩
抹茶塩
有機JAS認定
宇治抹茶使用
味香塩シリーズ
伯方の塩 抹茶塩 宇治抹茶使用 Matcha Salt NET 1g
素材を引き立てる、にがりをほどよく残した『伯方の塩・焼塩』を使用
肉・魚料理、天ぷらやスイーツなどにも相性抜群
使い切りサイズだから、いつでも挽きたての抹茶の香りと色を楽しめる
化学薬品や添加物(固結防止剤・化学調味料)不使用
伯方塩業株式会社
伯方の塩 検索
伯方の塩は、輸入天日海塩と日本の海水が原料です。