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

「ライスジュレ」菓子等から健康へも進出

高い冷凍耐性、冷食利用も

ヤンマー

橋本社長㊨と下村シェフ

ヤンマー傘下のヤンマーアグリイノベーション社が昨年12月から展開するコメ由来の食品素材「ライスジュレ」は、この1年で洋菓子店・ベーカリー・外食産業などで採用されてきた。今後は健康・ヘルスケア関連の食分野などでの提案も強化し普及を目指す。また、高い冷凍耐性から冷凍食品での利用も期待されている。

同社は離農・耕作放棄地の増加といった国内農業の課題に対して産地化支援事業を行うとともに、付加価値化を進めることでコメの消費拡大を推進し国内農業の活性化などを目指すライスジュレ事業を展開する。

年間一人当たりのコメの消費量は昭和36年からほぼ半減しており、同社ではライスジュレ事業でコメの需要喚起に取り組んでいる。

「ライスジュレ」はコメと水だけでできたゲル状の新たな食品素材。保水性・乳化性・増粘ゲル化安定などの機能を持っており、パンや菓子の食感改善やハンバーグや麺類のつなぎ、ソースやスープのとろみなど、さまざまな食シーンの課題を解決するという。農研機構が特許を取得している、高アミロース米のダイレクトGEL転換技術を用いた「米ゲル」をヤンマーが商品化した。

水分量を調整することで多様な加工食品に応用が可能。ゲル構造内に水や油などを囲い込む性質といった機能を発揮、もっちり感が持続。増粘・ゲル化・安定化の機能を持つ食品添加物の代用品としても利用でき、無添加・グルテンフリーなども実現できる素材だ。既に石屋製菓「Sitoli GATEAU」、千房「豚玉 新味～グルテンフリーお好み焼き～」などで採用が見られる。

また、ビーガン、ベジタリアンだけでなく健康・美容志向者も動物性の食材を控えるトレンドもあり、ライスジュレでこれらの需要にも応えられることから、「食品メーカーと組んでそういった市場に参入したい」（橋本康治社長）と話す。

採用を検討するエディション・コウジ・シモムラのオーナーシェフ村浩司氏は「店には海外からの客も多くグルテンフリー、動物性を避けるといった要望がある」とライスジュレの可能性に期待する。

CHIMAY

橋本社長は「冷凍耐性も非常に高く、焼成後冷凍パンでも使える。炒飯でも注目されている」としている。

チルド麺 値上げの春に

大手3社が発表、影響懸念

チルド麺大手の東洋水産、シマダヤ、日清食品チルドの3社は10日までに、来春からのチルド麺製品の値上げを発表した。チルド麺業界は、簡便・即食志向などを背景に、他カテゴリーへの流出が続き、ダウントレンドに歯止めがかかっていないだけに、値上げの影響が懸念されるところだ。

値上げで先陣を切ったのは、チルド専業のシマダヤ。来年3月1日納品分から家庭用チルド麺価格を改定する。価格改定用の内容は希望本体価格の3～10％。東洋水産は来年4月1日納品分から チルド麺の価格を改定する。値上げ幅は3～6％。日清食品チルドは、4月1日出荷分（季節商品は3月1日納品分）から価格を改定。メーカー希望小売価格の3～9％アップとなる。いずれも主力商品が対象となっている。

長期にわたりダウントレンドが続くチルド麺市場。2017年度の市場（金額ベース）も、前年比1％程度の減（約2千130億円）だった。

種別内訳は、ラーメン、うどんが微減、そば2～3％減、冷し中華3～4％減、スパゲティ6～7％減など。うどんは食数ベースでは16年度を上回ったが、単価ダウンが響いた。うどん以外ではラーメンを除き、量額ギャップが拡大している。

5年前（12年度）と比較すると、チルド麺の市場規模は1割強（約300億円）減少した。うどんが15％超の減となったのを筆頭に、ラーメンが1割弱の減といったように、ボリュームゾーンの落ち込みが顕著で、全体の落ち込みにつながっている。外食（うどん、ラーメンなど）、冷凍麺、惣菜、即席麺など他カテゴリーへの流出も一因だが、これに加え、少子高齢化、世帯人数減に伴う食数減も影響しているものとみられる。

実際、13年度時点の食数別の構成比は3食39％に対し、2食35％、1食22％だったが、これが17年度になると、3食34％に対し、2食39％、1食23％となり、2食と3食の構成比が逆転した。17年度の対前年比も、3食の3％減に対し、2食1％増、1食3～4％増となっており、3食から2食へのシフトが急速に進んでいることが分かる。

メーカー各社による2食付加価値商品の強化施策もあり、今後も一部定番商品を除き、3食から2食へのシフトが進むものと予想される。

今期は、大手3社（東洋水産、シマダヤ、日清食品チルド）が、2食高付加価値タイプの強化、ワンパン、茹でる必要のない商品に続々チャレンジするなど、間口拡大に向けた取り組みを進めているが、中堅メーカーを含め、簡便・即食という現代ニーズを踏まえながら、チルドならではの本格感やおいしさを兼ね備えた商品を市場に投入していくかが、今後の課題となりそうだ。

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 東京都豊島区南長崎1-2-4 NET 1kg

逆光線

20数年前に上京し、初めてゲリラ豪雨を経験した時のこと。越中島の辺りで道路の排水が間に合わず交差点に大きな溜池が出来ていた。その水面に軽自動車が2台ほどプカプカと浮いており、大都会の東京でもこんなことが起きるのだとかなり驚いた▼今年を振り返るキーワードに異常気象があるが、早くも「これが通常になる」と恐ろしいことを言う人もいる。特に夏場の異常高温は体調に影響するし、生活様式も変わってしまう▼災害級の高温や暴風雨で経済損失も膨らむ。日本は地理的な特性から地震の経済損害が大きいが、世界的には豪雨の方が地震の2倍でダントツの1位だ。日本も今年は西日本豪雨など、時には東京に上陸した台風が西日本に向かうなど吸い寄せられているかのような動きだった▼また、豪雨被害は森林や里山にも影響を与える。土砂崩れなど木々の消失で山地の保水力が低下し利用可能な水源も縮小する。河川や海の栄養供給も低下するが、一番の問題は〝水の争奪戦〟が本格化すること。こうなるとかなり深刻。皮肉にも大雨が原因となる。

トップに聞く 不確実時代の舵取り

自前主義で他社と差別化

ひじきの最新選別機を稼働

大忠食品

社長 西村 修一氏

昆布問屋を開業。その後、三重県伊勢市の現本社所在地に昆布加工工場を建設したのを機に、ひじき、あらめ、とろろ昆布、わかめなど製造品目を徐々に拡大。現在は各種海藻の製造メーカーとして業務用を中心に高品質な海藻製品を出荷している。

同社は99年にひじきの高圧・高温殺菌機を導入し、翌年には品質管理室で細菌検査を開始するなど早くから安全・安心の徹底に注力してきた。しかし、海産物だけに海洋を漂う異物の混入は避けられず、業界全体で選別力の向上が長年の課題となっていた。

このため、同社では2010年に世界初の4波長検出CCDカメラ方式色彩選別機を導入。翌年には新機構の磁力選別機、高感度金属探知機、X線異物検出機をラインに最新の赤外線カメラを8台設置し、漁網やプラスチック片、雑海藻の除去に課題が残っていた。

このため、機械メーカーの協力を得て80㎝幅のラインに最新の赤外線カメラを8台設置し、漁網や黒色の細かな漁網やプラスチック片を選別。さらに、ライン下部に雑海藻を検知するカメラを8台設置した。

「検査機器をラインにすることで、すべての機器を通過した原料しか製品にならないのが最大の特徴。今回、新たな検査機器を導入したことで選別機能が飛躍的に高まった」と独自の検査体制を完成させた。

ひじきは容量別に2ラインあり、まずは1ラインに最新の検査機器を導入し、9月からフル稼働を開始。現在、もう1ラインに2号機を設置する予定だ。

選別機能の向上により、新規も含め、惣菜メーカーなどからのひじきの注文が増加。「来年、2号機がフル稼働すればいくら出が増加していることから、今年10月にはFSSC22000を取得した。「機械の設置、修繕などは機械メーカーに任せずすべて自前。FSSC22000もコンサルタントを入れず役員が中心となって取り組んだ。そうでなければ身にならない」のが信条。今後も徹底した自前主義で自社の強み、同業他社との違いを鮮明に打ち出していく方針だ。

即席麺業界18年重大ニュース

即席麺誕生60周年迎える

総需要 今年も過去最高ペース

専門紙8社で組織する即席ラーメン記者会は「2018年即席麺重大ニュース」を選定した。2018年は即席麺生誕60周年を迎えたが、即席麺総需要は、引き続きカップ麺が好調を持続したことに加え、袋麺も復調気配となったことで、今年も過去最高ペースを持続した。

「チキンラーメン」の60周年を筆頭に、周年商品が相次いだことも過去最高ペースの原動力となった形だ。

今年も全国各地で自然災害が発生したが、日本即席食品工業協会会員メーカーは7月の西日本豪雨被災地に3万5千食、北海道胆振（いぶり）東部地震被災地に2万5千食を支援するなど、いち早く被災地支援に動いた。

課題とされている若年層の開拓に向け、動画投稿サイト、LINE、TikTok（ティックトック）、アイドルとのコラボなどを活用し若年層向けのマーケティングが深耕した。

一方、少子高齢化、1～2人世帯の増加を受け、袋麺1食やミニカップ麺が台頭するなど、社会環境変化による動きも見られた。

コスト高を背景に他業界では値上げが続出している。即席麺業界は、現時点で動きが見られないものの、今後の動向が注目されるところだ。

■2018年即席麺業界重大ニュース■

国内即席めん総需要、今年も過去最高ペース～カップめん好調持続、袋めんも復調気配～
即席めん誕生60周年迎える～新商品で活性化、NHK連続テレビ小説も後押し～
世界総需要1,001億食（17年）、3年ぶりに大台回復
世界ラーメンサミット大阪開催～大阪宣言発表、栄養・環境保全も開発原則に～
「チキンラーメン」（60年）、「サッポロ一番 みそラーメン」（50年）、「マルちゃん 赤いきつねうどん」（40年）、「スーパーカップ」（30年）など周年記念施策相次ぐ
全国各地で自然災害発生、日本即席食品工業協会会員メーカーが7月西日本豪雨被災地に3万5,000食、北海道胆振東部地震被災地に2万5,000食を支援
日本即席食品工業協会、新理事長に松尾昭英氏、新専務理事に吉井巧氏
社会環境の変化が追い風、袋めん1食・3食やミニカップが台頭
コスト高を背景に他業界で値上げ続出、即席めん業界も価格改定を検討か
動画投稿サイト・LINE・TikTok、アイドルとのコラボなどを活用し若年層向けのマーケティング深耕
流通（CVS、ドラッグストア等）のPB、留め型で独自性や機能性の取り組み広がる

毎日あなたの食卓に

サクラ印 ハチミツ
製造元 加藤美蜂園本舗

きょうの業界天気図
中部流通
くもりときどき大雨
流通再編で食品業界への影響必至。生き残りかけた戦略が重要に。
きょうの主な内容
4～8 中部流通特集

株式会社 真誠（しんせい） 〒481-8526 愛知県北名古屋市片場新町29 TEL(0568)23-3311 FAX(0568)22-4245 北海道・東北営業部／関東営業部／中部営業部／近畿営業部／中四国営業部／九州営業部／関ヶ原工場／名古屋工場／胡麻の郷