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

惣菜売場でお好み焼拡販

国内外で広がる

オタフクソースは惣菜ルートでのお好み焼の拡販に力を入れている。同社では前9月期、初めて業務用の売上高が家庭用を上回った。その理由の一つが惣菜売場におけるお好み焼の広がりだ。

「オタフクソース」

地元の広島では以前から、多くのチェーンのスーパーの惣菜コーナーでお好み焼が売られていたが、家庭で作るのが一般的な大阪では惣菜として店に並ぶことはあまりなかった。

だが、「お好み焼は家で焼くものだから店に置いても売れない」と言った現状に対応するため同社は今秋、業務用の「四角いお好み焼シート」を発売した。

最近は関西地区でも関西お好み焼だけでなく、広島お好み焼を導入する店舗が増えている。この商品は生地をひいたり、ひっくり返したりという広島お好み焼の手間がかかる工程を省くことができるのが特徴。

もともと02年に丸型の「お好み焼シート広島」を発売していたが、今回、四角にして面積を広げることで、蒸し時間の短縮と歩留まりの向上が図られるようになった。グリドルがない現場や人求められている。こうした惣菜売場にお好み焼がが足りない場合でも、スチームコンベクション調理に対応することができる。

海外市場においても、惣菜としてお好み焼が広がっている。マレーシアでは、日系スーパーが全30店舗の惣菜売場にお好み焼を導入。寿司に次ぐ売れ筋商品となった。

佐々木直義社長は「家庭で料理をしない傾向が強まっているのを実感している。その流れをとらえ、提案できる企業でなければならない」と話しており、簡便性を追求する考えを示す。

業務用の「四角いお好み焼シート」

日本冷凍食品協会

市販用が支え生産量「微増」

在宅介護増加で役割高まる

一般社団法人日本冷凍食品協会の伊藤滋会長（マルハニチロ社長）は12日、今年の冷凍食品業界を振り返った上で、冷凍食品の役割や人手不足問題、来年の市場見通しなどについて、おおむね次のように語った。

○…今年度の冷凍食品の家庭用需要は、各社の新製品開発や積極的なメディア露出等で全体では前年をやや上回る見通しだ。業務用は惣菜など中食が引き続き堅調に推移したが、外食需要が天候の影響を受け、北海道ではインバウンドの観光客が減ったことなどにより動きが弱い。

その結果、現時点での生産量は前年比100～101％、数量で160万～161万tの微増とみられる。市販用は2～3％増で順調に推移したが、業務用が落ち込んだ。ただし少子高齢化や女性の社会進出、単身・二人世帯の増加など社会構造の変化や人手不足の深刻化により、冷凍食品の需要拡大の機会は増えている。

会長　伊藤　滋氏

＜コスト問題＞物流費の大幅値上げが実施され、ドライバー不足も深刻な状況だ。コスト上昇を背景に一部のメーカーは業務用の価格改定を公表した。今後こうした状況が続くことになれば、全体でも価格改定が必要になる。

家庭用の値上げは個々の対応の中でするしかない。だ採用により製造工程の見直しを進めている。今後も設備投資を進め、外国人受け入れ制度も定まれば活用しりが必要だ。住居や福利厚生の設備には検討する余地があり、会員に助言しながら協会としても検討していく。対応次第では厳しいが対応次第で有効だ。

＜消費税増税＞食品は軽減税率が適用されるが、材料や燃料等は10％に上がっても期待されている。

この消費ニーズの変化を的確にとらえたことがヒットにつながった。

同様の考え方で15年9月に発売した「ごはんにかけるごぼうと昆布」がいまヒットしている。千切りごぼう、昆布、ごまを甘辛い醤油味に仕上げた惣菜風の漬物で、ご飯にかけると食が進む。同商品は今年10月に開催された第10回フード・アクション・ニッポンアワード2018でFAN特別賞を受賞した。

今後の取り組みについて、同社の菅野弘社長は「お客さまに喜んでもらうのが当社として一番の目的だ。次の100年に向けて、野菜を素材として、野菜を生かした商品づくりを基本に考えていく」と抱負を述べた。

"漬物"から"おかず"へ

次の100年へ野菜素材生かす

すが野

「ごはんにかけるごぼうと昆布」

国産原料製品でトップを走る。

いま国産原料はメーカーだが、栃木の地場らっきょう栽培にも取り組んでいる。また、中国に独資の工場を持ち、原料から一元管理の仕組みを構築している。同社売上げの6割ほどをらっきょう漬が占める。

らっきょう漬がメーン商材だが、らっきょう以外にも「国産ぶっかけおかず生姜」に代表されるように生姜漬の市場でも存在感がある。2009年に「国産ぶっかけおかず（惣菜）」の一品として、同社の看板商品に育てた。

国産生姜を刻み、風味豊かな醤油味に仕上げた同商品は、ご飯のおかずとして相性抜群だ。今日の漬物は従来のような箸休的ポジションだけではなく、しっかりとしたおかず（惣菜）の一品としても期待されている。

国分グループ

シンガポールに進出

現地食品大手と物流合弁

国分グループ本社はシンガポールで低温食品物流事業に乗り出す。このほど現地で食品製造・外食・低温食品物流などを手がけるコモンウェルス・キャピタル社（以下CCPL／本社・シンガポール、アンドリュー・クワン代表）と物流合弁会社を設立した。CCPLは既存のCCPL関連会社から物流事業を引き継ぐ形で今月1日に設立。資本金約8億3千万円、出資比率CCPL70％、国分グループ本社30％。承継事業規模約24億3千万円。

国分グループは16年度を起点とする長期5か年計画で海外事業の基幹事業化を標榜。国内製造食品の輸出に加え、中国・ASEAN諸国に現地法人を設置し、卸売並びに低温を中心とする食品物流事業の整備・拡大を進めている。ASEAN進出はベトナム、ミャンマー、マレーシアに次いで4か国目。

こうしたが増加し、高齢化も進んでおり、これがどう影響するかが世界経済にどう影響するかは大きな問題。しかも中国は既に減速経済に入っており、インバウンドを含めて日本の消費は大きく影響する。これが後半どう表れてくるかが心配だ。

市場的には介護市場はもっと利用できる。在宅介護が増える中で冷凍食品の役割は大きい。

マルカン酢

新社長に笹田泰二郎氏

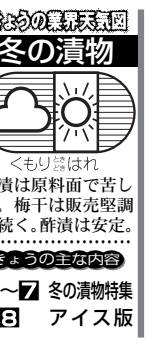
笹田新社長

笹田泰二郎新社長は、74年生まれの44歳。98年甲南大学経済学部卒。01年にマルカン酢に入社、11年4月米国マルカン酢社長、11年12月マルカン酢取締役、16年1月米国マルカン酢上席副社長（現任）。

マルカン酢は10日に開いた定時株主総会および取締役会で、笹田傳左衛門代表取締役社長が代表取締役会長に、笹田泰二郎取締役が代表取締役社長に就任することを決めた。

逆光線

来年に限り皇太子さまの即位となる5月1日が祝日になったことで、来年は10連休となる。行楽地への入出は間違いなく急増することから、観光業界は10月から予約を開始する。海外旅行の予約者数も倍増べースだと言う▼様々な業界が消費喚起を期待する一方で、休み中に元号が変わればコンビニエンスストアーシステムの変更などにより混乱を招きかねない。連休前に必要なものを通販で買うため駆け込み需要が起こることも予想され、宅配便の荷物が殺到することも考えられる。人手不足の折だけにトラブルは避けられない。病院や診療所も混雑するはずだ▼食品業界は日配品の物流を懸念する向きが強い。日配品だけに連休突入前に作りだめするわけにはいかないが、超大型連休ともなれば大きな需要が期待できるのも確かだ▼職種や企業によって過ごし方は変わってくるはずで、素直に喜べない業種も多いだろう。行楽地は人出であふれると思われ、10連休だからこそ家でゴロゴロが最高の休日なのかもしれない。



農林水産省
第10回 フード・アクション・ニッポン アワード2018
『FAN特別賞』受賞!!

ごはんにかけるごぼうと昆布

フード・アクション・ニッポン　アワードは、国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組や産品を表彰し、全国へ発信することにより、事業者・団体等によるさらなる取組を促進することを目的として平成21年度に創設した表彰制度です。

ISO22000 認証取得

株式会社 すが野
栃木県下都賀郡壬生町大字壬生甲3127
TEL 0282（82）0074

遠藤食品株式会社
本社／栃木県佐野市下彦間町697　TEL.0283-65-1111
東京営業所 東京都中央区日本橋小舟町9-5 エンドービル3F
TEL.03-5649-7155 http://www.endo-foods.co.jp

全国鮨組合指定商社です
弊社の商標登録商品です
●新がり（登録番号）2581751
●新がり完成品（登録番号）0773567
本社工場認証取得