

緊迫の後半戦に突入

後半から13円未満の価格
帯へ。用途も幅広いが仕
入企業も多い。CVS向
けのフィルム海苔は大手
の特定企業が買い争った
ことで、相場の方角性を示
す目安となるものの後半
相場はすべて決めるわけ
ではない。しかし、広
く業務用・家庭に使用
される9・15円台は品薄
傾向が顕著で相場は上昇
している。前年比7億枚

なっている。韓国産は中国向け輸出も行っており、中国の入札会は第一回が終わった段階だが不作情報から早速韓国産の需要が著しく高まっている。

口、千葉県千葉市の霧張
ッセ、国際展示場4
をホルで開催される。
製薬・製薬に関連する
専門メーカー、関連業者
を中心に、この4社・十
待が高まっている。

では済まない。そんな
ナミのこの作はレル
の椅子、つまり日本国
で韓産を見たいもの
業者は師範、量的の
で往かが必要となる
また、国産海苔の産
レルが低下する中量
も緊迫した展開が続
的に相つてきたの韓
とほろ至死。ようや
年連の相場高騰が著
着いた海苔業界た
が、やはり基礎生産
緒不作年の見込と
低下暖冬時の海況要

[illegible]

きょうの主な内容

「新規需要開拓、強力支援」
（2019モバックス・ショウ特集 6〜7面）

「平成元年を振り返る」
（アイスクリーム版 8面）

バックシヨウ

3日 幕張メッセ

品も多彩に展示

6月26日小間が集結。仕屋
実績のある社に加え、32
社が新規出展するなど、
従来にも増し、パン・菓
子の機械・設備、原材料
・副資材、マーケティング
を網羅した展示会になる

キンレイ
好^シ評^ズに2品投入
18年度売上2^ケタ増見込み

は辛い食べ物が好きなのがターゲット。スープは横綱の豚骨スープを使い、ニンニク唐がらしを使って「辛ませそば」を

1日新発売!
汁をしっかりと
び込めます。
㊦ 隆祥房

(開発担当者)と省みる
 が、田中料理長のアドバ
 イスから隠し味に泡盛を
 使ったところ「こんなに
 変わるのか」と驚いたと
 いう。

り、現在佳境を迎えている。まず量的な確保ができるかどうか。かなりしっかりとした価格になる見込みだ。

次にCVSの手巻寿司や直接海苔を巻いたおにぎり用、持ち帰り寿司用、スーパースーパーの惣菜用、寿司、海苔巻き など業務用でも上物向けに家庭用商品向けなど入札価格で9〜12円以下、12円

和田社長^左と赤坂譚亭の田中料理長

水がいらぬシリ一ズ。お
キレは手の一ね
が好調、18年度年間で
2千万食を突破する見込
みとなり、全体売上高
も前年比10%（12
4億円）となる見込み
だ。

和田博行社長は好調の
要因として「健康や安全
にこだわったづくりの
精神が、時代に流れに
合ったため」と話

すという。同シリ一ズ
に、来期も10%を目標
とす。同シリ一ズは
将来的には4千万食を
いいたいとする。今春は同
シリ一ズから2品を投
入、量販向け商材19品
で販路を図る。

17年度の冷凍パンは
1億市場は12年度比1.5
2倍と大きく伸び中で
、中でも辛い風味がびて
いとみている。

同シリ一ズ「ライメン

店
同シリーズからは、沖
縄燗石、赤坂燗亭、沖縄
風そば」も発売。沖縄観
光の人氣が上昇している
ここに当て、夏に食べた
いという地ラーメンのトッ
プが沖縄そば（同社調
べ）であることが投入
に至った。

赤坂潭亭の田中廣樹料
理長は当初「料理」とし
て企業とは相容れないと
話す。

思っていたというが、
同社の製品を試食用に
「冷食は、劣る」とイ
メージが払拭された」と

厚め
餃子皮

もちもち食感
水餃子にも

3
肉開

また、かつお節だしの抽出温度を75℃とするこ
とで、雑味・酸味を抑え
た、相性の良いというう
な、しができた。

当面は大阪工場で牛
産。発売は商品ともに2
月20日。

お知らせ
13日付は休刊とさせ
ていただきます。ご了承
下さい。

から揚げの日の油

おいしさで揚げ物需要を喚起

J-オイルミルズ

わが家のから揚げをもっとおいしく、食用油大手のＪ・オイルミルズは、専門店のようなおいしから揚げができるメニュー専用油「ＡＪＩＮＯＭOTOから揚げの日の油（４００ｇフレッシュキープパウチ）」を３月上旬から全国発売する。

中食業界の需要拡大や後付けの手間などが敬遠元、家庭内での揚げ物量は年々減少傾向だが、「唯一、手回りのから揚げ調理は増加している。（油メーカーとして）ここに一点の光明を見いだした」（古川光有・Ｊ・オイルミルズ執行役員油脂事業部長）と、開発背景を説明する。

同社によれば、ベージョオイル（サラダ油やキャノーラ油など）を使用したメニューの食量増加しているという。

現頻度は、主流だった野菜炒めや焼そばが大幅に減少し、揚げ物の出現頻度も減少している「別表。一方で、鶏肉の和風揚げ物（から揚げ）の出現頻度は１年前に比べべつて０・３段、８％程度増



古川部長

家庭での揚げ物調理がどのように行われていたかを調査したところ、一揚げ油に対する意識や使用量が大きく変化している（図）。油の交換頻度は昔の同様にオイルポットに入れて3、4回は使え人が激減し、1回は捨ててしまうケースが増加。油の酸化が気になるという声も増えている。

家庭用油の消費量は減少傾向にあるが、一方でキッチンに食用油の在庫本数がこの10年で1・3倍に増加。複数のオイル

分ける傾向が強まってはいる。また、以前より揚げ物鍋にたっぷり油を注ぎ、人が減少し、フッパンに少量の油（肉・油）イバンの3が漬かる程度で調理する人が大半を占めている。

こうした実態も踏まえて、開発したのが「かか」揚げの日の油。1回い切りの400g容器で、容器は注ぎやすく、鮮度を守る。中ジョーパウチを採用。オイルもこだわり揚げ専門店のおい

[illegible]

活動にも力を入れた。幅広いメニューに使える汎用性が高くて、食油用で、から揚げに脂を絞って、またメニュー専用は同じ社では初の試み。「商品名」は「から揚げの目」には、日嘗のうれい出来事があった時に、家族みんなを手作りのおしひから揚げを楽しんだほじって、TVC Mも作成した（古川氏）。日本唐揚会認定商品も、裏付きも得て、家庭のから揚げ需要をさらに盛り上げていく構えだ。

1%が持続可能な集
を越えたと漁獲中
の▼した中、海の
エニメルと呼ばれる
MSCやASC認証を
取得する企業・団体
が増加している。M
は持続可能な漁業、
られた水産物の認
ASCは責任ある
水産物の認証だ▼
ではシンの戦い
ジャンヌ・ダルク
物しランスは国
回復する。この課
対しても救世主の
がたれる。

メニュー名	2012年	2017年	12/17年比
菜の炒めもの	9.7	6.8	70%
きそば	5.9	5.1	86%
レー	5.4	4.8	89%
チャーハン	5.9	4.7	80%
揚げもの 鶏肉の和風揚げもの	3.9	4.2	108%
揚げもの カツ	3.9	3.5	90%
揚げもの 肉の中華風炒めもの	2.8	2.9	104%
揚げもの 魚介のフライ	2.7	2.2	81%
揚げもの 天ぷら	2.5	2.0	80%

逆光線

なかに二シ
ン戦争(二
シンの戦
い)はてっ
きり二シ
国連食糧農業機関によ

「お知らせ
13日付は休刊とせて
いたなきます。ご承
知の上。」

食品新聞社

もちもちら食感
**厚め
餃子皮**
水餃子にも

汁をしっかりと
じ込みます。

㊦ 隆祥房

「(開発担当者)と省みる
が、田中料理長のアドバ
イスから隠し味に泡盛を
使ったところ「こんなに
変わるのか」と驚いたと
いう。

千葉県千葉市の葛張セ・国際展示場4ホールで開催される。製作に関連するメーカー・関連業者心につく54社・千

ストラリア、カナダ、トルコ、中国、台湾、韓国、香港の計16か国の製品が展示される。過去最大規模の東京開催で、期待が高まっている。

2019年 20~23

海外製

本製パン製菓機械工場
増田文治理事長
「2019年」の26回国
製菓機械、原材料・副資
材、食品加工機械・包装
機械、その他。海外から
はドイツ、フランス、イ
タリア、米国、スウェー
デン、オランダ、デンマ
ーク、スイス、英国、オ
ーストリア、ポーランド

出品内容は、製パン製菓
機械、原材料・副資
材、食品加工機械・包装
機械、その他。海外から
はドイツ、フランス、イ
タリア、米国、スウェー
デン、オランダ、デンマ
ーク、スイス、英国、オ
ーストリア、ポーランド

に富んだ「大イベント」に
な。

さわしい「バラエティ」
に富んだ「大イベント」に
な。

3日 幕張メッセ
品も多彩に展示

— **SECRET** —

サクラ印  ハチミツ



株式会社加藤美蜂園本舗 www.sakura-honey.co.jp