

食品新聞

発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪府北区南森町2-3-30
電話 06(6361)4972
東京都中央区大塚1-1-8
電話 03(3552)3756-4031
名古屋市中区丸の内2-10-11
電話 052(221)5319
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
創設 1948年

永谷園の お茶づけ海苔

もちり
総計実績は回復基調。価格改定による市場推移が懸念材料。
7-9 九州即席麺特集
10 近畿版

九州即席麺

もちり
総計実績は回復基調。価格改定による市場推移が懸念材料。
7-9 九州即席麺特集
10 近畿版

キューピー GW物流方針固める 前々日受注で確実に納品

キューピーは今年のゴールデンウィーク期間中の物流対応方針を固めた。改元に伴う史上初の10連休で物流量の増加とトラック需給の逼迫が予想される中、受注締めを通常の納品前日から前々日に繰り上げ、リードタイムを伸ばすことで、得意先センターへの確実な納品につなげる。

「欠品も前年同期比に比 本部長」。3度目の実施を削減した(藤田)と語る。3度目の実施を削減した(藤田)と語る。3度目の実施を削減した(藤田)と語る。

「チキンラーメン」ブランド売上高 過去最高を更新
日清食品
3月1日、インスタン...
「チキンラーメン」具...
「チキンラーメン」具...
「チキンラーメン」具...



世界最大級の糀工場 発酵文化を魚沼から世界へ

マルコメ
みそ最大手のマルコメは、完全子会社である魚沼醸造(新潟県魚沼市)の新工場をオープンした。2015年以降の米糀からつくる日酒のブームを受けて、17年に魚沼醸造を設立した。新工場は世界最大級の米糀工場、米糀、糀甘酒を生産し、旺盛な米糀の需要に対応するほか、情報発信拠点として日本の発酵文化を魚沼から世界へ発信する。

世界最大級の蒸米機や、世界屈指の生産量を実現する円盤型製麹装置などを導入できる。
マルコメは14年3月に米糀から作られたアルコール(無糖)の発酵をスタートし、米糀の供給を再開した。同社の継続的な情報発信、また他社の追随もあり、米糀の市場は15年以降、急拡大している。調査会社によれば、17年の米糀市場は約240億円、前年比で30%以上の増加となった。一方、近年は記録的な

蒸し豆が水煮豆を逆転

豆加工品の市場で蒸し豆が水煮豆を上回った。市場規模は蒸し豆、水煮豆も約30億円で、ボリュームゾーンである蒸し豆の60億円に比べると蒸し豆が、健康・時短ニーズの強まりを背景に消費量は大きく伸び、トップシェアのマルヤナギ小倉屋では「数年後の100億円市場」を視野にしている。

マルヤナギ小倉屋による蒸し豆作りの開発を始めたのは10年前のPI金額(K)だ。店頭でのPRなど地道な活動で、蒸し豆が397円に、水煮豆が450円にまで押し上げた。市場規模は水

「これまでメディアに取り、ラタ蒸し大豆。国内でのマルヤナギ小倉屋が約65%を占めていた。それが一過、流通量が約35%に減り、シェアは約20%に落ちた。蒸し豆は、健康志向が強い。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。

「これまでメディアに取り、ラタ蒸し大豆。国内でのマルヤナギ小倉屋が約65%を占めていた。それが一過、流通量が約35%に減り、シェアは約20%に落ちた。蒸し豆は、健康志向が強い。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。

豆加工品

30億円突破、100億円視野に

結果、推定市場は30億円
「これまでメディアに取り、ラタ蒸し大豆。国内でのマルヤナギ小倉屋が約65%を占めていた。それが一過、流通量が約35%に減り、シェアは約20%に落ちた。蒸し豆は、健康志向が強い。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。知らなかった人が使った。大豆4種類を使っている。

おいしい蒸し大豆

国産4種類のサラダ蒸し大豆
マルヤナギ小倉屋

逆光線

おいそ 終上する▼特に食べ物
うな食べ物 相米に扱う様は、極
の写真を動 めて不衛生、不愉快で
画をネット 看過できない。店中で
に投稿し、 被害も甚大だ。最近で
見た人々の 被害を訴える声も高ま
り、特に深夜、暇 ときは「こんなこ
ろ、特に深夜、暇 ときは「こんなこ
ろ、特に深夜、暇 ときは「こんなこ
ろ、特に深夜、暇 ときは「こんなこ

春巻を巻こう!!

句のだけのこと 併せて販売促進を 提案します!
www.ryushobo.com

春巻皮

句のレシピが満載!
www.ryushobo.com

物流未来

物流をつなぐ、未来へのスイッチ
物流の今日を支え、よりよい明日へつなぐ。
モノの流れを最適化し、未来を創造する。
JPRは、お客さまと共に歩むロジスティクスパートナーです。

JPR 日本パレットレンタル株式会社
https://www.jpr.co.jp/