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 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

PETコーヒー

続伸か鈍化か　見方二分

好材料はホットと新商品

サントリー食品インターナショナルの「クラフトボス」シリーズが切り開いたペットボトル（PET）コーヒー市場は18年、同社調べによると前年比約1・7倍の6千800万ケースに拡大。同社は20年に1億ケースに到達すると見込んでいるが、昨秋から水・お茶からの流入が細り鈍化傾向にあると見る向きもあり「続伸か鈍化か」の見極めが難しい局面に差し掛かっている。

PETコーヒー市場の今後を占う判断材料の1つに昨秋からのホット展開を挙げるのはサントリー食品インターナショナルの大塚匠ジャパン事業本部ブランド開発事業部課長。14日、都内で囲み取材に応じ「昨年は新商品の淘汰が予想以上に早かったが、ホットで新しいお客さまがつくれたと思っている。それが春先にコールドで戻ってくるかどうかが1つのポイント」と語った。

各社から新商品・リニューアル品が出されることも好材料と指摘。「まだ伸びる市場であるため、ここ2、3年は新商品の増を含めて市場は活性化する」との見方を示した。

同社は「クラフトボスブラウン」を4月23日にリニューアル発売し、3月18日から〝飲み比べセット〟が当たるキャンペーンを展開している。

刷新した「クラフトボスブラウン」

今年、満を持してPETコーヒー市場に参入するのはキリンビバレッジの「ファイア　ワンデイブラック」（600mℓ）。4月2日に新発売され、採用状況は上々だという。

同商品は、コーヒー感と飲みやすさを両立させて常温でのおいしさにこだわった無糖ブラックコーヒー。常温の味を追求し、容量はチビダラ飲み需要に応える600mℓにした。

コンセプトづくりを行った上で中味開発に着手したのは17年末。開発を担当したキリンビバレッジの山中進マーケティング本部マーケティング部商品担当主任は「しっかりとコーヒーの嗜好性を出しながらスッキリ飲みやすくした。最初は水っぽいという反応があったので、その反応が出てこないように嗜好性と止渇性のバランスに悩みながら試行錯誤を重ねて作っていった」と振り返った。

アサヒ飲料は「ワンダフルワンダ」シリーズを新たに立ち上げ、4月9日に「同ブラック」（500mℓPET・自販機専用485mℓPET）、5月14日に「同ラテ」（500mℓPET）を新発売する。

満を持して新発売するキリンビバレッジの「ワンデイブラック」

アサヒ飲料の河口文彦マーケティング本部マーケティング一部コーヒーグループグループリーダーは同シリーズについて「〝振るほどに泡、なめらかな味わい〟ということでコーヒーを滑らかな味わいで楽しんでいただくのが狙い。他社商品はオンタイム（勤務中）に飲むコーヒーだと思うが、当社はオフタイムにリラックスしてもらえるような商品として提案できないかと考えている」と説明した。

同社は缶容器にも注力。ボトル缶の「ワンダ極」は、「微糖」と「カフェオレ」が「市場に定着しつつある」という。

「タリーズコーヒー」を展開する伊藤園は来期（4月期）、今期以上にボトル缶に傾倒していく方針。伊藤園の星野智信マーケティング本部コーヒー・炭酸ブランドマネジャーは「PETでしかコーヒーを飲まれないお客さまがいるため、PETはブランドとの接点として最小限にはやっていくが、最大限注力すべきはボトル缶だと思っている」と語った。

旗艦商品の「バリスタズブラック」390mℓは、キャップの色を春夏仕様に変更して4月1日にリニューアル発売する。これに先立ちボトル缶第二の柱として3月18日に無糖カフェラテ「バリスタズラテ」（370mℓ）を発売し再度注力していく。無糖カフェラテは昨秋、PETの「Smooth LATTE（スムース ラテ）」（500mℓ・275mℓ）に集中していたが、ボトル缶でも拡充する。

その理由について「お客さまは中味ではなく容器によって分かれているように感じる。ボトル缶の無糖カフェラテユーザーもいるように思うので両方ラインアップする。PETは若年層と女性層、ボトル缶は男性層に支持されているとみている」と述べた。

（5～9面に「コーヒー飲料特集」）

世界の海苔を…
世界の人々に
―国際海苔問屋、技術と信頼の―
株式会社ヤマコ
本社 〒446-0061
中国

きょうの業界天気図

コーヒー飲料

☀ はれ

ショート缶の激減分をペットボトル入りの新商品がカバー。

きょうの主な内容

5～9　コーヒー飲料特集
12　つけもの版

紅茶に新たな機能！

「香り」が認知向上やうつ改善

三井農林、産官学連携で研究

紅茶のインフルエンザ予防や脂質吸収抑制効果など、その機能性が注目される中で、今度は快適な眠りに紅茶の香りが有効など新たな機能が分かった。これは三井農林と鹿児島県西之表市、筑波大学の産官学の連携による研究で明らかになったもの。

三井農林では、2018年から西之表市在住の高齢者に対するQOL（Quality Of Life、生活の質）支援活動を開始。その一環として、紅茶の香りによる高齢者のQOL向上を目的とした研究を行ってきた。その内容は不眠意識がある高齢者を対象に、就寝時に紅茶の香りを嗅ぐことによって起こる心身への作用を検証した結果、高齢者の快適な眠りに紅茶の香りが有効である知見が得られた。

今回の知見については、3月2日、3日に宮城県仙台市で開かれた第20回日本健康支援学会年次学術大会および3月9日に鹿児島県西之表市で行われた自然と共生するスマートエコアイランド種子島シンポジウムで発表された。

この研究は、不眠意識がある西之表市在住の高齢者16人（平均年齢75・1±4・5歳）を対象に、紅茶の香り（紅茶香気水）を使用したグループと対象品の水を使用したグループの2群間で比較を実施。試験品（紅茶の香りまたは水）を就寝時に超音波式アロマディフューザーで寝室空間に拡散し、連続して1か月間使用してもらった。活動量計を身に着けて日中と睡眠中の活動量を計測し、認知機能やうつ状態に関する心理質問紙に回答してもらった。

その結果、ふとんの中にいる時間に対する実際の睡眠時間（睡眠効率）の有意な上昇が認められ、さらに認知機能低下が見られた高齢者は認知機能が向上し、うつ傾向の人はうつ気分の改善が認められた。

小豆島の味―香り
初上®
塩昆布茶
お茶の香りと磯の香り。
とっても上品なおちつきの味わい。
安田食品工業株式会社
香川県小豆郡内海町安田甲103番地 TEL（0879）82-2225

J－オイルミルズ

6月から油脂製品値上げ

物流費等のコスト上昇で

J－オイルミルズは18日、6月3日出荷分から油脂製品の価格改定を実施することを発表した。昨今の物流費の急騰に加えて、エネルギーコスト、人件費、資材価格の上昇によるコストアップが深刻化しているため。油脂コストについても、大豆相場が秋以降上昇基調にあることや、ミール相場の下落、新穀菜種の油分低下など、大幅なコスト上昇が避けられない状況にある。

対象製品と改定額は、家庭用製品がキャノーラ油・サラダ油12%以上、その他家庭用製品4～10%。業務用製品が汎用油（斗缶、BIB、ボトル、ピロー、ミニローリー）20円／kg、その他業務用製品10円／kg▽加工用バラ15円／kgなど。

これまでの価格改定は、主に原料相場や為替などの変動によるものだったが、今回の価格改定では、物流費や人件費などのコスト上昇による影響が大きい。製油業界は昨年まで原料相場やミール市況などコスト環境が安定していたことで、物流費などのコストアップを吸収してきたが、来期は状況が一変。油脂コストの上昇が避けられない中で、物流費などのコストアップが大きな課題となっていた。

AIとIoT技術フル活用

注目の次世代型　スマートファクトリー

日清食品

①

「無人の製造ラインを『カップヌードル』が次々と流れていく」。日清食品は15日、今月第2期稼働を開始した日清食品関西工場（滋賀県栗東市下鈎21の1）＝写真①＝を報道陣に公開した。同工場は、同社グループの研究施設「the WAVE」（東京都八王子市）で独自開発した最新鋭設備の導入とIoT技術の活用によって自動化と効率化を図るとともに、製品の安全性とコスト競争力を実現させた注目の次世代型スマートファクトリーだ。

「日清食品が今までやってきたことのなかった新しい技術をできるだけ取り入れ、これまで人の手でやっていた確認や、検査、原材料容器などの移動を自動化、人が介在しない作業工程を確立することで、人為的リスクの低減を図った」という。同工場は実際、従来の同社の工場と比べ、人員は2分の1程度に省人化される一方、不良品発生率は1個／100万個以下を実現。これは宇宙ロケットの安全基準よりもさらに高い安全性という。

同工場は総事業費約655億円（第3期工事完了時）という国内最大規模の食品工場。第3期稼働時の生産能力は日産400万食（年間約10億食）。昨年10月に第1期、今年3月から第2期稼働が開始され、現在、6ラインが稼働中。今年12月の第3期稼働後は、カップ麺、袋麺合わせて10ラインが稼働する予定だ。

②

品質管理システムの心臓部と位置付けるNASA（Nissin Automated Surveillance Administration）室という集中監視・管理室では、設備、品質管理カメラ、電気、水道、人など工場内のすべての情報を画面上で一括管理する体制を構築。これにより、ライン内に人が入らなくても、機械の稼働状況、製造工程すべてを映像と数値データから把握し、管理することを可能とした。

製品管理データは製造後もサーバー内に長期間保存され、問題が発生した場合でも即座にトレースできる仕組み。エネルギーの効率的な活用により環境負荷の低減も図った。

同工場は、クリエイターの佐藤可士和さんプロデュースによる見学通路＝写真②＝や世界に一つだけのオリジナル「カップヌードル」が作れる「マイカップヌードルファクトリー」も設置。製造工程が見学できる一直線（約200m）の見学通路には、工場内の機械音をサンプリングしてリミックスしたBGMが流れ、省人化された生産ラインが近未来の工場を連想させる。

今後、地元栗東市の小学校の社会科見学などから受け入れを開始する予定だが、大きな話題となりそうだ。

なお、同工場では国内インスタントラーメン業界初となる「認証パーム油」の使用を開始している。

逆光線

「今年は春以降、毎月何かある」と卸売業の幹部がぼやいていた。気がつけば、10月に予定されている消費増税の実施まであと半年余り。対策をたずねると「それよりも目の前の10連休。あまり先のことを言われても」と難しい顔。あっという間に秋が来る気もするが、確かにそこにたどり着くまでに、越えるべき山は多い▼来月末から始まる超大型連休、そしてもうすぐ発表される新元号。本来なら業界にとって、需要喚起のチャンスにしたいところ。実際、春の展示会では元号に絡めた平成のヒット商品やロングセラー、祝賀ムードを演出する売場企画などを数多く目にした▼しかし、現実には連休中の物流問題、人材の確保をどうするかなど、商売以前に取り組まなければならない煩雑な課題が目白押しだ。さらには、人手不足が原因の1つでもある値上げラッシュが与える影響も気になる。増税に関しても異なる税率や還元策への対応など、手間のかかることばかりが目につく▼「働き方改革が叫ばれるごとに、やるべき仕事が増えている」。現場で聞いた正直な声である。

お知らせ

22日付は休刊とさせていただきます。ご了承下さい。

食品新聞社

KIRIN
すきとおった、さわやかさ。
KIRIN LEMON
90TH ANNIVERSARY
SUPERIOR QUALITY AND HONEST CRAFTSMANSHIP SINCE 1928.
瀬戸内レモンと天然水のさわやかな味わい
KIRIN BEVERAGE
炭酸飲料
無果汁
キリンレモン

キリンビバレッジ株式会社　KIRINLEMON.jp
瀬戸内レモンピールエキス・天然水使用
人工甘味料・着色料・保存料不使用
のんだあとはリサイクル。