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

在宅避難時の 避難食 動画

日本赤十字社

災害に合わせた レシピ提案

日本赤十字社と料理レシピ動画サービスのkurashiru（クラシル）を運営するdeliyは共同で、日本赤十字社が実施する〝防災・減災プロジェクト～私たちは、忘れない。～〟の一環として、在宅避難時における避難食や災害への食の備えをテーマとしたスペシャルサイト「Sonaeru Gohan（備えるごはん）」をこのほど開設した。

これは〝食〟をきっかけとして、防災・減災を身近に考えてもらうためのサイトで、在宅避難時の避難食、食の備えや心構えなど、レシピ動画やエピソードを交えて紹介している。

レシピ動画は在宅避難時の避難食をテーマにしたレシピ動画で、在宅避難時の限られた環境や食材でも、不安やストレスが軽減できる食事を提案することにより、災害に対する食の備えという観点から防災をより身近感じてもらうもの。スペシャルサイトでは、災害発生後の状況に合わせたレシピと災害時でもストレスなく簡単食品をアレンジするように備蓄用食品をアレンジしたレシピを発信。食の備えの大切さを伝えるほか、食材の知識やおすすめの備蓄用食品を紹介している。

災害発生直後の緊張や不安で食事に時間を割くことができない時は、忘れがちな水分補給と簡単ですぐにできる食事を提案。大切な水分補給のための「もしもの時に 手作り経口補水液」や「フライパンで炊くふっくら白ご飯」。災害発生から数日は、気持ちは落ち着いても、インフラが復旧しないことでストレスを抱えがち。

そこで日常を感じられる食べやすくなる、柔らか乾パンのオニオングラタンスープ」などのレシピを紹介している。

おいしい食事として、「食欲増進にもつながる香りの良いレトルトで作る カレーにゅうめん」「腹持ちがよく、体も温まるポリ袋で簡単、あったかモチモチいとん」「災害時でもタンパク質を補える、レトルトで簡単、お豆たっぷりミートソース」。備蓄用食品を日常に取り入れたレシピとしては「煮炊きせずに美味しい、アルファ化米でつくるパラパラチャーハン」「ふっくら柔らかな食感をパンのオニオングラタンスープ」などのレシピを紹介している。

永谷園の お茶づけ海苔

きょうの業界天気図
麦茶（リーフ）
うす日
ドリンクに比べ猛暑の恩恵乏しいが付加価値化へ試み活発。
きょうの主な内容
6 麦茶特集
8 アイスクリーム版

澤田氏㊨と高柳氏

ユニー・ファミマHD 「ファミリーマート」に復帰

加盟店支援へ 時短実験も

ユニー・ファミリーマートHDは9月1日付で100％子会社のファミリーマートを吸収合併し、社名を「ファミリーマート」に変更することを10日に発表した。

パン・パシフィック・インターナショナルHD（PPIH＝旧ドンキホーテHD）にユニーとその子会社を譲渡したことにともなうもの。CVSとGMSを傘下に置く持株会社から、CVS一本の事業会社へと事実上復帰することになる。5月1日付で高柳社長は代表取締役会長に、澤田貴司副社長（現ファミリーマート社長）が社長に就任する。

決算会見で高柳社長は「HDと事業会社という二重構造はしっくりこなくて、心地が悪かった。19年度の方針の一つである『スピード重視』には全く向かず、早い時期にこれを一緒にしたいと思っていた」と説明。PPIH両社で意思統一しており従来の方向を今後も目指していく」としている。

また同社では、今期の重点施策として加盟店支援を強化。この一環として6月から時短営業実験を拡大実施する。東京・長崎・秋田の一部エリアのうち希望する加盟店に参加を呼び掛ける。

澤田社長は「以前に実施した時短実験は直営店のみで、加盟店の意思はまだ確認していない。検証結果や時短を実行した場合の可能性について伝えたうえで判断してもらうもので、立地などいろいろ考えて」と説明。参加意向を示すFC店の数や日販、コスト、収益への影響、配送も含む全体のオペレーションなどについて検証する考えだ。

株式の2割取得を目指したTOBは不調に終わったものの、同社との連携に関しては「方向性はこれまでと全く変わらない。両社で意思統一しており従来の方向を今後も目指していく」としている。

海苔と青のり 大森屋も値上げ

大森屋は10日、6月3日出荷分より家庭用と業務用の海苔製品と、同じく原料高騰が続く青のり、あおさ製品を値上げすると発表した。先行して自子が値上げを発表したが、今後も追随する海苔企業が出そうだ。

主な値上げ対象は家庭用海苔43品目で家庭用売上げの8割以上を占める。平均改定率は4％（各2・4％～8・4％）で、高級ラインの「ぱりうまシリーズ」、ギフト製品は対象外となっている。ちなみに自子もギフトは対象外。また、青のり瓶（スジアオノリ）とあおさも原料高騰が続いており、既に他社は何度も値上げを実施。大森屋は5年以上実施していないこともあり、今回のタイミングで改定することとなった。改定率は約20％となっている。

●大塚製薬● ミャンマーに健康飲料会社

「ポカリスエット」新市場開拓

大塚製薬は、ミャンマーに健康飲料事業を目的とした「大塚ミャンマー」（本社・ミャンマーヤンゴン、池本誠社長）を設立し、4月1日から営業を開始した。

健康飲料の「ポカリスエット」の海外展開は、国内発売から2年後の1982年に香港、台湾から始まり、ミャンマーでは2015年から現地販売代理店を通じて販売してきた。今回の新会社設立により、自社展開によるミャンマーでの全国規模のマーケティングと営業活動、育成活動を進めることで、「ポカリスエット」ブランドのさらなる価値向上と新たな市場創造による健康飲料事業の拡大を目指す。

近年、ミャンマーは経済成長に伴い生活が豊かになる中で、健康意識も高まっており、今後の健康飲料の需要拡大が見込まれている。

「ポカリスエット」

登板

株式会社永谷園
社長
五十嵐 仁氏

健康寿命に貢献する会社へ

選択と集中でスタート

永谷園は5日、4月から新社長に就任した五十嵐社長のメディア懇親会を開催した。これまでも永谷園の大事な場面で姿を見せてきた同氏だったが、事業会社・永谷園のトップに就任し、社長として今後の経営方針を述べた。

――基本方針について。

五十嵐 〝明るく楽しくアグレッシブに〟を基本に経営的には筋肉質の体質も作っていきたい。事業会社・永谷園はマーケティング本部、生産本部、営業本部で組織されているが、新たに物流本部も検討している。将来的には4本部制も視野に入る。

これからは作るだけでなく運ぶこともメーカーにとって重要な使命になり、トータルで売上げを伸ばすことを目指していく。さらに原料高や物流費、人件費も上昇し難問山積の環境であるが、それでも食品業界は飛躍の可能性が残されているという認識に立っていきたい。

――これまでの営業戦略は継承か。

五十嵐 基本的には規模を大きくしつつ、その中で構造改革もしながら利益を上げていくことは変わっていない。ただ、社会変化の波もかぶることもあり、20年前なら当社でも進物品の売上げが数十億円もあったが、今や命を延ばしたいという要望や潮目が変わっており認識を新たにしなければならない。あまり手を広げすぎると集中投資もできない。

いくつかのカテゴリーは再考しなければならないと考えている。大きな食品業界の流れとして、価格勝負はあるものの付加価値という面では健康要素は非常に重要になっていく。

進みながら、ブランド価値を高める商品展開を目指していきたい。これから3か月ほどかけて人材も成長分野に集中させていきたい。設備投資に関しても散漫にならないように、戦略をもって数年計画で実施する方向で考える。

――具体的な検討事項は。

五十嵐 売上規模に対してロングテールになってきている。今までは規模を大きくすることで利益も伴ってきたが、これからはシビアに単品の利益管理まで見る必要がある。

生産効率の中で切り替えが多い商品であるとか、その辺まで考慮していかないと安定した利益を出せる環境ではなくなっている。営業部にも今までより、そうした多くの情報を与えて営業活動を行っていただく。総合的な判断のもとで整理整頓をしていくことが大事だと思う。これらも3か月で実施していく。

〈略歴〉五十嵐仁氏（いがらし・じん）＝1955年10月21日生まれ、63歳。北海道室蘭出身。79年明治大学商学部卒、4月永谷園本舗（現永谷園HD）入社、08年永谷園HD経営企画部長・海外事業部長、10年永谷園HD常務執行役員、14年同・常務取締役、17年同・専務取締役、18年3月永谷園取締役副社長、19年4月代表取締役社長▽趣味＝ゴルフ、読書。座右の銘「成せば成る」。

逆光線

先日、3年前に漬けた梅酒をすべて飲み終えた。母の実家から送られた福井産の梅を使い、4～5L入る瓶で5本漬けた。晩酌はほぼ毎日欠かさないが、梅酒だけを飲むわけではないので、飲み干すまでにこれほどの年月を要する▼経験上、梅酒は3年ほど経過すると角が取れてまろやかな味わいになる。飲んでいる間は〝梅仕事〟の面倒を忘れてしまう。梅仕事とは、梅を収穫し、漬け、梅雨明けに干して梅干や梅酒、梅シロップなどを仕込む一連の作業を指す▼梅酒は不器用な私でもつくれるので、比較的簡単なのだろう。昨年は家内が梅干作りに初挑戦した。塩をふり、重石で梅酢を出し、梅酢に漬けて、ベランダで土用干しをする。食べられるものができたので初挑戦としては成功と言えるのではないか▼梅は当然作柄によって変わる。一大産地の和歌山では、今年1月下旬時点での平均着蕾数が南高梅で平年比84％となり、今のところはやや少ない。しかし、今後の気象変化で作柄は大きく左右される。もし豊作になったら、今年は梅酒を仕込もうか。

缶つまは、
お酒に合う厳選された素材や、
素材を活かした製法、
メニューづくりにこだわり続けます。

国分グループ本社株式会社
東京都中央区日本橋 1-1-1 www.kokubu.co.jp