隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区西天満5－10－17
郵便番号 530－0047
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）広島・福岡
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

素材BtoB事業を強化

森永乳業

菌体製造で20億円超投資へ

森永乳業はこのほど、ビフィズス菌など菌体外販事業の強化を目的とした製造設備の増設計画を発表。第1期として7月から森永北陸乳業福井工場に約21億円を投資して新棟を建設、新規ラインを導入し2020年秋の稼働を目指す。これにより18年度比約2倍（約150t）の生産体制が確立。新中計以降も菌体事業の育成を進め、将来的には18年度比約4倍（約300t）の生産体制を構築する。

販売目標についても18年度の国内菌体市場で41%のシェアを21年度には47%に拡大。海外では5%の占有率を7%とする。21年度の国内外の菌体外販の売上高を18年度比1・8倍まで引き上げる計画だ。

国内については「BB536」などのビフィズス菌に加え、採用実績を積み上げている「ソールド乳酸菌」を拡販。海外はビフィズス菌を中心に、現在著しい伸びを見せている北米や中国のみならず、欧州や東南アジアの需要を掘り起こす。

同社では創業直後の1921年から育児粉乳事業を展開し、その研究の過程で69年に健康な乳児の腸内から独自のビフィズス菌「BB536」を発見した。生菌である「BB536」については自社商品の「ビフィダスヨーグルト」などが成果として知られている。

また数々の研究を行う中でヒト常在性ビフィズス菌の持つ強みを見いだし、学会などでも発表。ビフィズス菌では整腸作用が期待できる「BB536」以外にも軽度認知症の改善の可能性が研究により示唆された「A1」や、脂肪蓄積抑制作用を確認した「B-3」、低体重児の免疫機能発達のサポートが認められた「M-16V」などを手掛けている。

近年、〝腸内フローラ〟や〝腸活〟といったキーワードがメディアを通じて大きな話題になり、メーカーによるプロモーションも消費者の認知度向上に寄与した。生菌、殺菌菌体、生産物質などのカテゴリーを問わずそれぞれ機能の異なる菌体が数多く開発され、昨年はハウス食品グループが自社保有する菌体「L-137」で市場に本格参入。「プラズマ乳酸菌」などを展開するキリングループも4月から乳酸菌原料の自社製造を開始した。2社とも現状ではグループ内の製品への利用が中心だが、森永乳業は「B to Bの販売がメーンになる」と外部への菌体供給に比重を置くという明確な姿勢を見せている。

同社ではエビデンスの収集に注力。自社では「加齢に伴う腸内細菌叢の変化」などの知見も得ているが、現在も世界各国で研究が進んでおり、「BB536」だけでも原著論文は160報を超えた。同社では引き続き「独自シーズの開発」「腸内フローラ研究の推進」「各素材のエビデンス強化」に努める構え。

一方、殺菌体の「シールド乳酸菌」は生菌でないがゆえのハンドリングの良さ、設備の洗浄などメンテナンスの容易さ、保存性の良さなどが顧客から評価。現在までに食品メーカーや外食産業、CVSなど延べ300社が採用している。サプリメントや乳飲料、菓子、みそ汁、ドレッシング、パン、納豆、乾麺、パスタなどに加え、業務用分包を追加したことなども奏功し、惣菜やファストフード、ファミリーレストランといった分野での採用も進んだ。

さらなる企業価値向上を目指す」とした。

会長に就任する小澤氏は03年の社長就任来、ごま油のトップメーカーとして事業拡大をリードしてきた。04年のジャスダック上場から10年間で東証一部に上場。一昨年には食品ごま大手のカタギ食品をグループ化し、連結経営に移行。前期決算では売上高300億円を突破した。

今秋には主力生産拠点の小豆島に続き、千葉・袖ヶ浦工場が新たに稼動することや、米国や欧州向けごま油の輸出展開も広がっており、小澤会長と久米社長の新体制でさらなる事業拡大につなげる。

新社長の久米氏は1955年生まれ、63歳。78年に三井物産に入社、2006年石油部長、10年執行役員金融・新事業推進本部長、13年常務執行役員、15年専務執行役員関西支社長、16年同欧州・中東・アフリカ本部長兼欧州三井物産社長を歴任した後、18年4月にかどや製油に入社し、同年6月から取締役副社長執行役員。

BB536菌体

ファイネットが管理承継

統一取引先コード

ユーザーに無償開放

食品業界で長年課題となっていた事業所識別コードの標準化が本格化しそうだ。メーカー―卸間VANのファイネットは今年9月、酒類食品全国コードセンター（通称・SSZCC、運営・野村総合研究所）が手がけてきた「統一取引先コード」の付番管理業務を承継。同社のEDIサービスを利用するすべてのユーザーが同コードを無償で利用できる環境を整える。これにより、主に酒類業界で使われてきた同コードが食品業界全体の標準コードに発展する可能性が出てきた。

事業所識別業務 標準化へ

統一取引先コードはメーカー・卸の各拠点や小売店舗に付番される全8ケタの事業所識別コード。キッコーマン、国分グループ、ビール各社らが酒販店直送指示の精度アップなどを目的に1964年に創設。酒類業界では現在もEDI上での事業特定のキーなどに広く用いられている。付番事業所数も約43万件と多く、酒類免許を有する製配販のほとんどの事業所を網羅しているとみられる。

こうして酒類業界で同コードが全面的に普及したのに対し、食品の製配販三層には標準的な事業所識別の仕組みがいまだに存在しない。00年代には国際標準コードのGLN（Global Location Number）を業界標準に位置づけるべく、メーカー・卸間で活発な議論が行われたが、不調に終わった。SSZCCが統一取引先コードの迅速な普及を目的に売り手サイドによる得意先コードの代行登録を認めていたのに対し、GLNの国内管理団体である流通システム開発センターは、各事業所による自発的なコード登録を求めたためだ。

これによって小売店などにGLNが付番される可能性が薄れたことで、食品系のメーカー・卸は自社独自のプライベートコードによって仕入先・販売先を管理する従来型のオペレーションを引きずり続けることになった。このため、受発注・出荷案内・販売実績報告などの企業間EDIでは、相手先のプライベートコードを自社のプライベートコードに変換する手間とコストが恒常的に発生している。

ファイネットが統一取引先コードの管理機能を担うことで、こうした標準不在に起因するコスト問題もようやく解決に向かいそうだ。統一取引先コードは既にスーパーなどにも付番されており、現状でも食品メーカーなどのニーズに一定程度対応できる。また、無償で同コードを利用できるのはファイネットユーザーのみとなるが、メーカー―卸間EDIに占めるファイネットのシェアは70%を超えており、EDI化を進めるほとんどの企業が恩恵を受けることになりそうだ。無償開放を境に酒を扱わない小売店舗へのコード代行登録が進めば、メーカー・卸サイドの利用価値が向上し、短期間でデファクトスタンダード化が進む可能性もある。

かどや製油

久米副社長が社長昇格

小澤氏は代表取締役会長

久米新社長

かどや製油は22日開催の取締役会で、久米敦司取締役副社長執行役員の社長就任を決めた。小澤二郎社長は代表取締役会長に就任する。6月25日付。同社にとって16年ぶりのトップ交代。「新たな経営体制のもと経営基盤・体質の強化を図り、

逆光線

今さらながら最近、弁当づくりにハマっている。もともと料理好きというのもあるが、メタボ対策と節約を兼ねて内勤日限定で始めた。凝り始めるとつい入さまの中身も気になる▼さっそくネットやSNS、料理アプリで調べると、その情報量の多さに驚いた。料理研究家や企業発信のものもあるが、一般人による投稿がほとんど。日々の記録を写真で綴ったものから、ベテラン主婦の工夫や技を丁寧に解説したものもあり玉石混合。共通する秘訣は、〝頑張り過ぎないこと〟らしい▼ニチレイフーズの調査によると、弁当づくりで最も重視されるのが時短調理。身支度で忙殺される朝には、さほどコストは気にならないようだ。平均作成時間は全国平均18分05秒。市販や自家製の冷凍食品を上手に採り入れ、フライパンで炒める時間を短縮するためにレンチン技を活用。前の晩のあの小さな空間に前菜、メーン、主食、デザートとフルコースが揃っている様子は圧巻だ。世間ではキャラ弁やメッセージ弁当が話題になりがちだが、各家庭の事情と技が集結した日常的な弁当こそ興味深く、何とも言い難い世界観を感じる。

この人と30分

グルメ杵屋 社長 椋本 充士氏

機内食・冷凍食品製造好調

外食事業は人手不足に苦慮

グルメ杵屋の椋本充士社長は16日、本社で開催した決算説明会で19年3月期の業績と今期の取り組みについて次のようにコメントした。

（前期の業績について）機内食事業と冷凍おせち・高齢者向け冷凍弁当などの冷凍食品製造事業は好調だった。一方で主力路線や欧州路線が引き続き好調に推移しており、今期も大きな伸びが期待できる。また、お節も既に前年を上回る受注が見込まれている。

（マレーシアでのCVS向け中食事業について）一昨年11月からテストキッチンを開設しCVS数店舗への商品供給を行ってきた。6月に本工場が稼働し、CVS25店舗への商品提供へ向けた活動が本格化する。夏頃にはおおよその形を作りたい。

また、マレーシアでは高カロリー食による糖尿病が社会問題となっているほか、他のアジア諸国でも高齢化が社会問題になりつつある。国内で培った高カロリー食による糖尿病の事業ノウハウが生かせる場面が今後増えるのではないか。

（昨年11月にオープンしたセルフ新業態「no o－don（ぬうどん）」について）人手不足に対応した実験業態で、オーダーと決済は最新鋭のタッチパネル券売機を導入、カウンターでピックアップすることでホールの人員も削減でき、既存の店舗よりも人件費は削減できている。同店舗は現金も使用できるが、早期に検証を行いキャッシュレス化なども今後検討したい。

現在、全国に約400店舗があるが、各店舗が20万円分の釣銭を用意している。これは銀行に手数料を払って両替を行っている。現金の管理には人手が掛かるし、必ず過不足の事故が起こる。キャシュレス化が実現できれば効果は大きい。

（労働力不足への対応について）店舗の営業時間の短縮や定休日の導入についても検討したい。当社の主力のうどん・そば業態だと恐らく夜の7～8時に閉店するのが一番収益性が高い。しかしながら当社は商業施設内の店舗が多く、これまではデベロッパーが独自の営業時間や休業を認めないケースがほとんどだった。しかし、最近はデベロッパーもテナントの人手不足を危惧しており対応も変化してきた。われわれのような飲食業よりも物販テナントの方がさらに人手不足が深刻で、施設全体が一律の営業時間で運営するのではなくブロックごとの営業など柔軟に対応するようになるのではないか。

永谷園のお茶づけ海苔

きょうの主な内容
「第56回うきは麺祭りそうめん流し」（九州版 5面）
「スピード感ある魅力発信がカギ」（ぬか漬けのもと特集 6～7面）

百 マルヒャク のり

のだ つくだ 安田 煮
小豆島の味香り
安田食品工業株式会社
電話0879-82 2225

レンタルパレット緊急事態宣言
レンタルパレットをご利用の皆さまにお願いです。
①目的外のご利用はご遠慮ください
②1パレットに最大限の商品積み付けをお願いいたします
③ご利用後のレンタルパレットは速やかにご返却をお願いいたします
商品を運ぶトラック、トラックを運転するドライバー、そして、物流を陰ながら支えている『縁の下の力持ち』の一つが“パレット”です。
レンタルパレットは、メーカー様から、卸売事業者様、小売事業者様へと商品を載せて運び、物流の効率化に寄与しています。トラックドライバー不足が叫ばれる今、国土交通省・経済産業省・農林水産省が推進する「ホワイト物流」を実現するためにも、パレットは必要不可欠な存在です。
様々な業界で広くご利用いただいているレンタルパレットは、近年、需要が旺盛となり、レンタルパレット各社の供給力を大きく上回る状況が続いています。このままでは、パレットの欠品により物流活動ひいては生産活動に大きな支障が生じる可能性が高まっている状況です。
パレットは、日本の物流を、そして日常の暮らしを支えています。
レンタルパレットの循環利用にご協力をお願い申し上げます。
一般社団法人 日本パレット協会
レンタルシステム部会