

食品新聞

発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪府北区西天満5-10-17
電話 06(6361)4972
東京都中央区大塚1-1-1
電話 03(5522)3756-4031
名古屋市中区丸の内2-10-11
電話 052(221)5391
©食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
創刊 1947年

自然の恵みを美味に存んで、皆様にお届けしたい。

青のり

青のり専門メーカー
株式会社カメ水産
〒114-8501 東京都品川区東大井1-14-8
TEL:03-3631-2300
FAX:03-3631-2301

暮らしの必需品

家庭用塩

価格改定が着実に進行中。消費減少分をどこまでカバーできるか。
6〜9 家庭用塩特集 10 塩 版

安豆のつくだ煮

小豆島の味香り
安田食品工業株式会社
電話0879-82-2225

生活用は減少傾向を継続

日本の塩需要は大きな伸びもなく減少も安定期に入っている。昨年度は、昨年の記録的な豪雪から一転して未曽有の暖冬となり、多大な影響を業界全体に及ぼした。生活用に関しては中長期の人口減少トレンドを反映し伸びる要素がないのが実態である。業界では夏の塩採取の重要性を訴える、くらし応援活動を展開しているが、需要を広く即効性はあまり期待できない。今後、地道な努力で塩の品質改善の防止策が求められる。

平成30年度塩供給実績

平成30年度塩供給実績 (単位:千t、財務省)				
	29年度	30年度	増減	前年比
A 需要量 (消費量)				
生活用	154	147	-7	-4.6%
業務用	2,073	1,700	-373	-18.0%
ソード工業用	6,168	6,126	-42	-0.7%
B 期首在庫				
C 供給量	1,322	1,105	-217	-16.4%
国内産	8,160	8,226	+66	+0.8%
外国産	926	929	+3	+0.3%
D 期末在庫				
誤差脱漏 (B+C-A-D)	1,105	1,317	+213	+19.2%
	-17	40		

国内塩社 推定92万t強を維持

財務省の平成30年度塩供給実績が発表になった。需要量は生活用14万7千t(前年比4.6%減)、業務用170万t(18.0%減)、ソード工業用612万6千t(0.7%減)、計92万6千t(5.0%減)と前年を大幅に下回った。ソード工業用は4万2千t減少した。この分野におけるとすれば大きくはな

「キットカット」外装を紙に

ネスレ日本は「キットカット」の主力品である大袋タイプの外装を紙に置き換える計画を発表した。これは主に道路用工業用612万6千t(0.7%減)、ソード工業用612万6千t(0.7%減)、計92万6千t(5.0%減)と前年を大幅に下回った。ソード工業用は4万2千t減少した。この分野におけるとすれば大きくはな

「紙を焼かされる」という問題があることは事実だが、まずは海に流れてもマイクログラスチックにならないようにすることを、プラスチックを海に流出させないことが先決」と語った。

「紙を焼かされる」という問題があることは事実だが、まずは海に流れてもマイクログラスチックにならないようにすることを、プラスチックを海に流出させないことが先決」と語った。

この人と30分



「簡便」「個食」「完了」のキーワードで、追いかけられる展開になっていく。市場環境は厳しさを増している。冷し中華を中心とする春夏商品は、日清食品が得意とする。秋冬市場は低価格競争が激しく、日清食品の強みを生かす必要がある。

「簡便」「個食」「完了」の潜在ニーズの顕在化を

「簡便」「個食」「完了」のキーワードで、追いかけられる展開になっていく。市場環境は厳しさを増している。冷し中華を中心とする春夏商品は、日清食品が得意とする。秋冬市場は低価格競争が激しく、日清食品の強みを生かす必要がある。

「簡便」「個食」「完了」のキーワードで、追いかけられる展開になっていく。市場環境は厳しさを増している。冷し中華を中心とする春夏商品は、日清食品が得意とする。秋冬市場は低価格競争が激しく、日清食品の強みを生かす必要がある。

「簡便」「個食」「完了」のキーワードで、追いかけられる展開になっていく。市場環境は厳しさを増している。冷し中華を中心とする春夏商品は、日清食品が得意とする。秋冬市場は低価格競争が激しく、日清食品の強みを生かす必要がある。

逆光線

逆光線。塩の結晶が光を反射してキラキラと輝く。これは塩の純度を表している。高純度の塩は、料理の味をより引き立てる。

おいしさに塩がある。

「沖繩の塩シママス」、「青い海」は、株式会社青い海の登録商標です。

シママス本舗 株式会社 青い海 <http://www.aoiumi.co.jp>

本社：〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町4丁目5番地の4
TEL.098-992-1140 FAX.098-994-8464

塩のつくり方や料理のレシピはこちらから <http://www.aoiumi.co.jp>

彩塩

厳選素材調味塩

鮮味長持ち、チャック付きパッケージ!

日本精塩株式会社 <http://www.nihon-s.gr.com>
0120-68-1149

様々な売り場で展開しやすい小袋タイプになって新登場!