発行所 食品新聞社

発行所 食品 料間社 http://www.shokuhin.net/
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区田天前一10-11
服疾器号 530 - 0047
職道 06 (636) 497200
東京新中央区入和 1-9-1
職所の 104 - 0042
電道 05 (3552) 3756-4031
た石瀬中田天の内2 104 - 11
ソプラ丸の内2 104 - 11
ソプラ丸の内2 105 - 11
ソプラ丸の内2 105 - 11
ソブラ丸の内2 105 - 11
ソブラ丸の内2 105 - 11
リブラ丸の内2 105 - 11
リブラムの内2 105 - 11
リブラムの内2

青のり

CONCLETE OF

くもり

梅干とキムチの活況 で漸減市場にようや

きょうの主な内容 4~9 九州暑中号

く下げ止まり感。

自然の恵みを美味に育んで

皆様にお届けしたい

Japan Food News る。紅茶ティーバッグは 料の両方で活性化してい がなどの嗜好品と清涼飲 が、今年1月中旬頃から昨年まで低迷していた 大幅な伸びとなり、各社市場が振るわない中での 紅茶全体の活性化や外食 の新規提案に加えて、 抗ウイルス作用など紅茶 のタピオカミルクティー ィーバッグを中心としたの新規提案に加えて、テ の機能価値が複数のメデ ったとみられる。 金額は10%強の伸びにな の盛り上がりが追い風と タ後半の伸びになったと 月累計の販売金額は1ケ れたことで急伸。 ィアに大きく取り上げら 長梅雨の影響で飲料総 **紅茶飲料は、大手各社** 

# 100% ング、店頭活動など多岐









ーナショナルは、仕事中

**愛絶妙コンビを体験し** 

刷新し9月2日に発売開 量するなどして同商品を コミュニケーションは ている点。

デジタル施策、サンプリ ルミルクティー』はかね 定用したTVCMほか、 い。『紅茶花伝 ロイヤ 俳優の伊藤健太郎さんを に比べ牛乳の飲用率が高 「10代・20代は他の世代その理由については

てから牛乳を使っていた

た 前半の働く女性をメーン ビバレッジ)という。 お茶」(キリンビバレッ が伸びているため購入者 (キリンビバレッ が伸びているとめ購入者 (本) から、甘さから離れ のカニバリがなく好調を (本) から、甘さから離れ のカニバリがなく好調を (本) から、甘さから離れ のカニバリがなく好調を (本) から、甘さからから、 (本) は男性を中心に販売

食品インタ

れる。 22日、日本コカ・コー

代・20代をメーンターゲ ルミルクティー」のフル ループマネジャーはラは「紅茶花伝 ロイヤ 本部ティーカテゴリーグ けしないように茶葉を増 主に訴求していくのは国 リニューアルを発表した。 たほか、中味はミルク負 ットに、新容器を採用し していく」と語る。 ミルクティーを好む口 てないくらいの規模でマ ピールしていけば、よりニューアルを発表した。「『紅茶花伝』史上かつ た。このことを丁寧にア

ーケティング投資を実施 魅力的に感じてもらえる 産牛乳を100%使用し コミュニケーションで

と考えた」と説明する。 ミルクティーでは、 店頭ではクロスMDを ト 後の紅茶

# 各社の新規提案で活性化

ケティング展開が予想さ 開していく。られ、今後さらなるマー にわたって展

午後の紅茶. MILK TEA ピールできていなかっが、その特徴を十分にア

で8千万本を突破したと 売を予定している。ショナル)とし、2品計 した新感覚の紅茶」の発ントリー食品インターナ の技術とノウハウを活か

A』の動きがよい」(サ 園)。9月には「お茶屋

となっている。



は、伊藤園は8月5日に

N ド訴求やリニューアル効口に カレーとのwithフー

ミルクティー以外で 紅茶 おいしい無糖」が

無糖紅茶では「午後の

貨店は、全

ックイヤーなので当然

上を占める。オリンピ目標4千万人の6割以

T E A 's

みられる。

新発売した。

「午後の紅茶」全体も好

中止になる。こうした

年間売上高

する危惧も生まれる▼ ンバウンドの波が失速

首都圏では来年の五輪

昨年の

超えるとい も向かいつつあったイ国で10店を だと言えるが、地方に

C生オレンジティー」を 10%増となった。なおEW AUTHENTI 果によって1-7月で約

はなく、

汁をブレンドしただけで

なく、紅茶と一緒に生 記録した。 をプレンドしただけで は7%増の3千19万々を 同商品は、オレンジ果 調で、同期間の販売実績





月から、発売30周年を記 ャワティストレー 発売し順調に推移してい 念した限定パッケージを (大塚食品) は6

ポロフード&

である「シンビーノ ジ 無糖紅茶のパイオニア

この10数年抱えてきたいの人口減少やオーバース 問題がある。インバウ 会の店ほど享受できな 店だ。その背景には、 ンドによる恩恵も、

1 一極集中がより鮮明に2 本全国を回るが、それ2 本全国を回るが、それ3 能性は強い。聖火は目4 能性は強い。聖火は目 動きは地方にも広が こうした例が増える可 だ。今後、全国各地で が決まった。五輪と重 なると予測されるため 花火大会は来年の中止 で毎年夏に開催される なり、警備が不十分に

おいしい腸活

# カーに注文が殺到。18年され、放送翌日からメーされ、放送翌日からメー 腸を老化させない最強の

昨夏は全国的に猛暑と のキムチの市場規模は7 個。 対応に追われた。秋以降 ムチも消費者から健康効 る。 対応に追われた。秋以降 ムチも消費者から健康効 る。 も高い販売レベルが続 果が期待されていること 下から、たの、熱中症対策で梅干・5%増の720億円と チンス・市場は一段底上げさ が分かった。 秋にはテレビ番組で大った (本紙推定)。 の市場規模は前年比8・ 求し、さらなる需要喚起につなげたい。 続々と市場投入される。漬物の健康力を積極訴 求めており、ニーズに対応する商品が今後も ば

る。また、酢漬大手の岩 チ」を機能性表示食品と

ィブ共和国の鰹節製造会

ディビアン・アッドゥ・ ヤマキが技術指導した工社であるユアーズ・モル 年設立の鰹節製造会社。

てきた。また、ヤマキはのすべてを共同で推進し

については、持続可能な |・9%を取得。同時に取

役3人を派遣した。

業を一本釣りに制限して

モルディブはカツオ漁

締役の過半数となる取締

YMAK社製品に対する

してリニューアル発売す

個パック「イチオシキ

8月末頃から、主力の3

近年は機能性表示食 岩下6新生姜 る。 性表示食品として発売す 下食品は1 「岩下の新生姜」を機能 **月から主力の** 

岩下食品の「岩下 の新生姜」

AK社)を子会社化する り、魚質に優れ、鮮度のカツオブシ社(以下YM 場、製法、品質管理によ で「MSC CoC認 からパー プライチェーン一気通貫 | 立、工場建設の検討段階 | 事業所本社工場までのサ | は、YMAK社の会社設 証」を取得したと発表し るYMAK社から最終製 品を製造するヤマキ愛媛 とともに、鰹節を製造す り、そのスキーム構築、

鰹節を製造している。 高いカツオから質の高い ヤマキとYMAK社 あった。

らに独自性、差別性の高 の工場をフル活用し、さ ヤマキは、YMAK社 高付加価値鰹節の開発

への貢献を目指す中で、球の健康」「心の健康」 通じた「体の健康」「地

|用鰹節工場の位置付けに | YMAK社を子会社化す り、YMAK社は同社専 の貢献を実現するため、 独占購買権を取得してお 続可能な水産原料調達へ ○ C認証」を取得し、持 起点にサプライチェーン 特に同社は事業活動を 7 の取り組みの一つとし 2 重要テーマと位置付けて 4 可を取得したうえで、Y 共和国政府の外貨出資許 系を整備することにした。 気通貫でのMSC認証体 水産原料調達への貢献を MAK社の新規発行普通 て、サプライチェーン 具体的にはモルディブ

|生産、安定供給を目指す|「地球の健康」への貢献|き受け、普通株議決権9|所本社工場で K M S C

移し、特に『ミルクTE に推移している」(伊藤 の余韻が広がるのが特徴想定を上回って好調に推 出した紅茶飲料で「順調 用し飲んだ後に甘い香りた。販売状況は「ともに のオレンジスライスを抽 県知覧産紅茶100%使 ヤマキはこのほど、YM証」を取得済み。一方、 8月、このカツオを背景 証体系の構築に至った。 完結で、サプライチェー これにより、グループ内
CoC認証」を取得した。 を製造する同社愛媛事業 かつお、かつパックなど AK社製鰹節を前提に花 気通貫でのMSC認 CoC認 M S C

節製造会社を子会社 気通貫でMSC認証取得

る。<br />
キムチ大手の美山は<br />
商品が相次いで発売され

ヤマキ

販売効果を得られる」と を機能性表示にした方が り、定着している主力品

「なじみのない新商品よ

いう見方もある。

この意見を具現化する

|がら味は従来品と変え | 漬物協同組合連合会は今 最適な塩加減に仕上 | 月1日から発酵漬物認定 | 受け付けを開始した。漬り味は従来品と変え | 漬物協同組合連合会は今 | 制度について認定申請の 特集」) 版」、11~22面に「漬物

消費期限を―日延長する。 ャベツビッグパック」の

も売れ残りによる廃棄口

り、消費者には欲しい時

の。消費期限延長によ

に購入しやすくなり、

立により実現できたもながら洗浄する技術の確

のダメージをさらに抑え

www.sakura-honey.co.jp

全国で「千切りキャベ

売機会ロスが低減できる。

れにより沖縄県を除く

百に加え5日間となる。

。 東、北陸、中部、中四国で は今年4月12日出荷分から 「延長

2品の消費期限が加

|生していない。業界では |アルし、減塩と少アレル | バックアップする動きものところヒット商品は誕 |秋、主力製品をリニュー | メーカーの健康訴求を |ゲン化を進める。減塩な|ある。業界団体の全日本 機能性表示以外の健康 | げた。 高まる消費者の健 競合品 片山食品の「ピリ辛胡瓜」

前後で安定し、下げ止まりがみられる。18年は

くつか存在するが、いまにも機能性表示食品がい

トップの片山食品は今 との差別化を図る 訴求もある。 にんにく漬 康志向に対応し、

との差別化を図る。

漬物の市場規模はここ数年、3千200億円

ーズ対応の商品続

市場が拡大した。消費者は漬物に〝健康力〟を た梅干とキムチの需要が増加し、両ジャンルの テレビの健康バラエティー番組で取り上げられ

喚起も期待される。 発酵を切り口とした需要 の発酵ブームには今一つに貢献してきたが、近年 度の積極的な活用による 乗り切れていない。同制 (10面に「つけもの 長年、日本人の健康

物は機能性成分を多く含 | イリア同様(※注)、「千に対し、 | 1 に対し、 | | 切りキャベツビッグパック | の | くなる。また、販売店に切りキャベツ | 「千切りキ | とめ買いにも対応しやす

Ⅲ~四 漬物特集 「千切りキャベツ」2品

消費期限を1日延長

号)」を改良し、野菜へ

法 (特許4994524 術の確立に取り組んでき を両立し、パッケージサ 「10℃以下の低温流通管ように洗浄すること」と た。今回の消費期限延長 ラダの鮮度を維持する技 の抵抗力を生かし、なる べくダメージを与えない (コールドチェーン)

オリゴ糖は有用菌の増殖源





**醬加藤美蜂園本舗**