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

# スティック 価値増強の新商品続々

## 日常・健康・寛ぎなど多様ニーズに対応

味の素AGF社のスティック新商品群

コーヒー・紅茶・ココアの嗜好品大手メーカーの秋冬向け新商品がほぼ出揃い、新商品の多くがスティックカテゴリーで占められていることが判明した。通販を除くスティック市場は300億円強と推定され、簡便・パーソナルニーズに対応して近年拡大傾向にある。ただし今年3月までの1年間の市場は、飲用杯数では微増になったものの、金額ベースは大容量タイプの価格競争が激化したことで横ばいとなり、価値増強による単価アップが課題となっている。

この秋冬、価値増強に本腰を入れるのはスティック市場の約6割のシェアを握る味の素AGF社（AGF）で、スティックユーザーそれぞれのニーズに合わせた新商品を続々と投入した。

その中で、高品質ニーズに対応するのが新シリーズの「ヘ〈ブレンディ®〉ローストーズ&〈スティック〉」。

同シリーズは、コロンビア・モカ・キリマンジャロ・ブラジルの産地豆の特徴を生かした4品種を取り揃え、4品とも厳選豆を丁寧に淹れたコーヒーに甘さを加えることなく、ミルクだけを少量加えてコーヒーの風味を引き立てた点が特徴となっている。

AGFがインスタントコーヒーユーザーに行った調査によると、コーヒーにミルク類のみを入れる飲み方が杯数ベースで最も多く、中でも甘さなし・ミルク20%未満の飲み方が最も好まれることが判明。このことが開発の背景となっている。

AGFはそのほか、〈ブレンディ®〉スティックシリーズから「とろけるミルクカフェオレ」「紅茶オレ糖質オフ」の2品、〈ブレンディ®〉カフェラトリー®〉スティック—グシリーズから「濃厚ヘーゼルナッツラテ」「濃厚ほうじ茶ラテ」「濃厚ジンジャー　ミルクティー」「濃厚クリーミー　カフェラテ　デカフェ」の4品を新発売し

テープカットの模様

焙煎〟を採用して刷新した「ネスカフェ　エクセラステックブラック」の10本入り・20本入り・30本入りを展開するとともに、コクを求めるユーザーが増加傾向にあることを受けて「ネスカフェ　ゴールドブレンド　コク深めスティック　ブラック」を新発売した。

プレミアムとウェルネスに対応したネスレ日本の新商品としては、ファンケルと共同開発したスティックタイプのドリンク4品「ネスレ　ブライトコラーゲンミルクタイプ」「ネスレ　ブライトGABAミルクタイプ」「ネスレ　ケール抹茶ラテ」「ネスレ　カロリミットほうじ茶ラテ」の2品を新発売した。

ネスレ日本がファンケルと共同開発したスティックタイプのドリンク4品

三井農林は、インフルエンザウイルスに取りつく感染力を奪う折インフル作用ほか、血中コレステロール上昇抑制作用や抗菌・消臭作用などさまざまな作用がある紅茶ポリフェノールに着目し、国産粉末りんご果汁に紅茶ポリフェノールを10mg加えた「日東紅茶　デイリークラブ　紅茶ポリフェノール入りホットアップル」を新発売した。

同社はこれ以外にも「カフェインレスピーチティー」「きなこ香る黒ごまミルク」「チロルチョコ×日東紅茶　カフェモカ」「チロルチョコ×日東紅茶　ストロベリーラテ」を新発売してデザート・ココア棚への提案も強化する。

デザート・ココア系では、片岡物産は「黒みつ抹茶ミルク」と「ほうじ茶ミルク」を3本ずつアソートした「〈辻利〉京ラテ　黒みつ抹茶ミルク」と「〈辻利〉京ラテ　ほうじ茶ミルク」を新発売した。

森永製菓は〝血流を改善することで血圧が高めの方の血圧を下げる〟〝運動時の身体の柔軟性や筋力・バランス感覚を維持する〟〝便通が気になる方のおなかの調子を整える〟――の3つのヘルスクレームを持つ機能性表示食品「森永ココアカカオ90スティック」を新発売するとともに既存品のスティックに磨きをかけた。

（4～8面に「家庭用嗜好品特集」）

## 相模屋食料
# 九州エリアに初拠点
## 丸山商店から事業を譲受

豆腐トップの相模屋食料は1日、丸山商店（本社・福岡県小郡市）から同社の豆腐製造事業を譲り受けた。今年7月に設立した相模屋食料の100%子会社が事業を引き継ぐ。同社グループの九州エリアにおける初の製造・販売拠点となる。

丸山商店は1955年創業の豆腐メーカーで、味と安全性にこだわった豆腐づくりで福岡県を中心に九州北部へ豆腐や油揚げ・厚揚げを供給してきた。地場の豆腐メーカーとして九州北部の豆腐供給を長年支えてきたが、原材料の高騰や販売単価の下落など厳しい市場環境の下、厳しい経営状況が続いていた。

丸山商店再建のため同社から相模屋食料へ支援要請があり、関係者間で協議を重ねてきた。その結果、地方における豆腐メーカー・豆腐文化の保護と継承を目的に、丸山商店の豆腐・大豆加工食品製造事業を相模屋食料へ譲渡することになった。

これまでの同業支援と同様に、丸山商店の社名を残しながら、従業員の継続雇用を基本に新生丸山商店として再建に向けた取り組みをスタートした。

相模屋食料は12年5月にディリートップ東日本を株式取得により子会社化して以降、豆腐業界の再編に向けた取り組みを積極的に進めており、今回で7社目の支援となる。

# 『関西総合センター』開設
## 三温度帯物流拠点 全国配置を完了
### 分　国グループ

西日本最大の三温度帯拠点

国分グループ本社は8月29日、大阪府茨木市に大型三温度帯汎用・専用併設型多機能物流センター「国分グループ関西総合センター」を開設。現地で開所式を開いた。

「関西総合センター」は、関西地区の交通の要所である吹田ICそばに立地。敷地面積2万8千769坪、延床面積1万6千坪の大型三温度帯（常温、冷蔵、冷凍）多機能物流センター。建物は4階建て。1階から3階が低温倉庫（冷蔵、冷凍）、4階が常温倉庫。2階にはフローズンチルドの温度帯変更や、キット商品の加工やセットアップなどの一次加工機能エリアを設けた。接車バースは計110台。配送エリアは大阪、兵庫、奈良、京都、滋賀。

国分グループは12年の三郷物流センター（埼玉）を皮切りに、三温度帯物流拠点の強化を推進。この7年間で総額430億円を投じ、全国16拠点を整備してきた。

國分晃・国分グループ本社社長は「第9次から第10次長計にかけて進めてきた三温度帯物流拠点の全国ネットワーク構築は、関西総合センターの開設で当初計画を完了した。ドライ・冷蔵・冷凍の三温度帯商品と生鮮を加えた流通加工機能を兼ね備えた3DO+PLUSの機能を活用し、低温事業のさらなる強化を進める。次のステップは沖縄の新センター（21年1月予定）をアジアのハブ拠点に、中国・アセアンなど海外でも展開を広げていきたい」と語った。

# 関西の低温事業拡大へ

関西総合センターは延床面積1万6千坪、1フロア約4千坪のスケールを誇り、16拠点ある国分グループの三温度帯物流拠点の中でも、三郷、西東京に次ぐ大規模拠点。媒（$CO_2$）を採用。グループの中核拠点として、関西エリアにおける低温事業の強化拡大を加速する構えだ。

同センターの投資額は約100億円。国分四日本、国分フードクリエイト、クサヤ、ヤシマ、日本デリカ運輸、国分ロジスティクスのグループ各社で、当面の取扱高は約650億円規模（低温300億円、FS等350億円）を計画。構成比は低温7割、ドライ3割程度を見込む。9月から順次稼働を開始予定。国分西日本の碇豊樹社長は「関西エリアの低温強化はこれからが本番。次期長計に向けて、さらなる飛躍を狙う」と意気込みを示した。

■国分グループ関西総合センターの概要＝大阪府茨木市呉寺町在地〉大阪府茨木市呉寺1―1―88〈敷地面積〉2万8千989㎡（8千769坪）〈延床面積〉5万5千222㎡（1万6千705坪）、常温庫1万755㎡（3千253坪）、冷蔵庫9千252㎡（2千798坪）、冷凍庫1万2千307㎡（3千723坪）、バース6千298㎡（1千905坪）、事務所ほか1千713㎡（518坪）〈対応カテゴリー〉加工食品、菓子、酒類、冷食、チルド、生鮮等〈特徴〉フローズンチルド機能、セットアップ・キット化機能を完備。デジタルアソートシステム、入荷受付システム、クレート洗浄機等。テストキッチンも完備。自然冷媒（$CO_2$）を使用した冷蔵・冷凍設備等。

## 逆光線

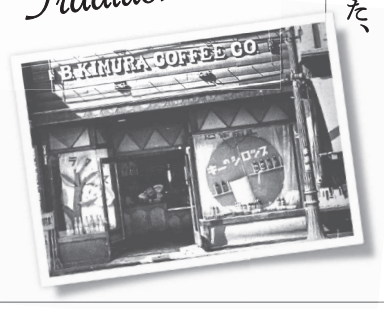
新天皇の休二日制の企業では実質年間の休日が13日だった。19年4月～20年3月の期間では休日が即位の関係で2019年は天皇誕生日は来年の生日のない20日、土曜日が休日となるのが1日だけで実質19日となり前年と比べ6日も休日が多い。ちなみに20年4月～21年3月の期間は15日だ▼3月決算のある企業の天皇誕生日は来年のトップにこの影響について聞いたところ「社内では休日前後に受注が増えるから言い訳にならないと言っているが、営業日数がこれだけ減れば影響は大きい」という答えが返ってきた▼働き方改革による有給消化促進も重なり企業も従業員も生産性の向上に取り組む必要がある。

カメセの青のり
自然の恵みを美味に育んで、皆様にお届けしたい
青海苔専門問屋
株式会社カメセ水産
TEL 03-3631-2304
FAX 03-3631-8067

きょうの食品天気図
家庭用嗜好品
はれ
環境の変化や価値の多様化に応じた商品展開で拡大が予想。
きょうの主な内容
4～8　家庭用嗜好品特集
9　東京地区百貨店中元商戦結果

タテソース 超・激辛

辛いだけじゃない！おいしい！
●少量加えてお好みの辛さに、激辛メニューにカレー・お好み焼・焼そば他 360mℓ/900mℓ/1.8ℓ
株式会社 豊島屋
TEL086(522)2148 FAX086(522)2149
Eメール info@teshimaya.co.jp

PASSION TO THE WORLD　EMOTION TO THE FUTURE
SINCE1920シリーズは、
創業当時の製法に磨きをかけた、
懐かしくも新しい味わいの
ブレンドコーヒーです。
The story of Traditional


創業100周年記念
SINCE1920
BLEND No.100
KEY COFFEE
キーコーヒー株式会社
コーヒーという情熱
www.keycoffee.co.jp

SINCE1920 BLEND No.100（VP）