役社長に来年1月1日付カゴメの次期代表取締

けで山口聡取締役常務執ョン「トマトの会社から

2025年の長期ビジ

野菜の会社」成長の

種仕込む

カゴメ

次期社長

の資質と経験を備えてお

の収益構造改革と働き方

今まで ン一つ一つを自社で保有

している。これを強化し

。造まで、バリューチェー 、 渋、 造、市場における需要創い 一円 ・ 増、加工、最終商品の製品

開発や種・苗の生産、栽の充足度を表示できる機

器「ベジチェック」のレ

地の味へのニーズが高ま

今回もイタリア

よりイタリアらしい現

コトビジネスを中心とし ンタル・リース展開など

組織をまとめる求心

が、「更なる成長の種を改革の2改革は継続する

力を高める」。トマトで 競合にはない価値や競争

ューレなど計画。 産野菜を使ったトマトピ 野菜の発掘では、

アンレストランからカジ

展示される。本格イタリ 飲料、機器などが一堂に料理に欠かせない食材や

ュアルなダイニングやカ

山口

力もある」と言う。

しかも代表権をもつ役

。それには強み

を展開しているが

は機能性表示食品を再度 した取り組みが塊になれ

報を提供。パスタ、ピッワイン酒場まで幅広い情

フェ、お酒主体のバーや

ツァからワイン・ドルチ

店用できる食材や飲料²

はなさそうだが、財布 制度対象のため反動減

の

聡氏

た変革、イノベーション め、より透明性を高めた。発の知見や技術を活用し 委員会で社長候補を決線ではできない。研究開 は8月の報酬・指名諮問線ではできない。研究開 は8月の報酬・指名諮問

農業生産法人と連携し調達力

種、機械化を進める。の連携を図り、農地や品

本部長兼ベジタブル・ソ

行役員が就任。

野菜事業 野菜の会社に」の実現に

する。寺田直行現代表取

推進を加速するため経営 向けて、中期経営計画の

寺田氏は「社長就任当時 社を変えること。役員も めた。「野菜の会社にな 就任。一般的には社長が 企業」を生かす。「品種が、トップ交代について いた」とし、「狙いは会 えられない」と交代を決 代表権をもたない会長に 創造できる垂直統合型の強化を推進中のカゴメだ から任期は6年と決めて 社員も慣れてしまうと変 先が混乱するとし自身は でワンストップで価値を

自分の好みが基準よりも

「甘口」か「辛口」か、 軽やか」か「濃厚」

。店内に品揃しか「濃厚」か

あらかじめ官

能検査で味覚が区分され一合情報センターが九州大一2種類あり、現在、白は

を始めている。

ヨーカ堂でもテスト運用

A C C I

ACCI Gusto 10日 c イタリア料理専門展 19]

(アッチ・グスト)20

都台東区花川戸の都立産10日 (木)の両日、東京

堂に集まるとあって、

毎

の盛況ぶりで、今回もシ

ェフがオリジナル料理に

精通した著名専門家によ

イタリア料理に

イタリア料理店やピ

全国の有名シェフが一

11月9日(水)、

展開。また西友やイー

している。

海外の醸造所に委託生産

ら他店舗で同システムを 橋店を皮切りに、12月かつながる。大丸では心斎

釆店客がこれを試飲し、

君も

「基準のワイン」

ら「基準のフイン」。座標軸になるのはその

は、価格で が多い場合 品の選択肢

その味わいをイメー

「基準のワイン」を、

ムを企画する酒ラボが、を算出した。このシステ

の向上や人手不足対策に

にとっても顧客サービス

イン選びに「基準値」

大丸心斎橋店が初導入

ースする計画で、より平いる。12月から本格リリ

はスペイン産のテンプラ ナリ産のシャルドネ、赤

食材・飲料・機器が一堂に

イタリアンシェフ大集結

ーニョ主体で造られて

均値に近いフランス産へ

食

万が違うワインに

基準

うと、大阪の大丸心斎橋の判断材料にしてもらお 値」をもうけ、商品選び

ていて、タ 学と共同で、世の中に流 のリニューアルも進めて 原来するとが 7つの項目からワインの フリを無償提供する。 リカンを 果実味、複雑さ、余韻の プリを無償提供する。 リカンを 深すことが 7つの項目からワインの フリを無償提供する。 リカン できる。商 官能検査を行い、平均値 不要になるため、販売店 たってきる。商 官能検査を行い、平均値 不要になるため、販売店 たってきる。商 官能検査を行い、世の中に流 のリニューアルも進めて 原ってきる。商 官能検査を行い、平均値 不要になるため、販売店 たってきる。商 官能検査を行い、平均値 不要になるため、販売店 たってきる。商 はいっしょう

昨年開催されたイタリア料理協会30周年式典に 集まったシェフ。中央が落合会長

タリア料理専門展

開催となり、日本イタリ 、料理協会(落合務会長

に同展は今回で9回目の

イタリア料理に特化し

リア大使館やイタリア大 ナアイ) が主催し、 イタ

新たな取り組みがスター

ワインとタブレット

店本店ワイン売り場で、

ると業種、業態、業界にた。だが、蓋を開けてみ

向け新製品やプロモーシため食品メーカーの秋冬

回もあったことも重な

税率の恩恵とみられてい 覚悟している様子。そのの節約意向は低く、軽減 景気が一時停滞するのはたが、「飲食費と食費」 えていたが、増税により

駆け込み需要は少なかっ

軽減税率により食品の

たが、10%に上がった酒

通産省は外食の店頭ポスタ-キャッシュレスを啓発

割」となり、とくに3代が

「増税前に節

相だ。

よって悲喜こもごもの様

上げした商品もある。

|る様子で、「通年でどう |月の反動減は覚悟してい %増税時と同じように10 た。ただ、メーカーは8

「数年後には300億 | ーグルトは、その潜在的 | いるが、価格やギリシャ

なるかがポイント」と冷 | 円市場も期待できる」

容量の変更など、実質値

ーアルを通して内

女性に節約意識が高かっ

えていたが、増税により影響が少ない」と口を揃

題を抱えるからだ。

が導入される飲食料品は

食品各社は「軽減税率

に伴う物流費の高騰な

相変わらず厳しい問

U、店内表示も変更。店 だギリシャ(水切り)ヨ のイオンなどが参入して、コンビニは、軽減税率 能性ヨーグルトとともに これまで森永乳業、ダノコンビニは、軽減税率 能性ヨーグルトとともに これまで森永乳業、ダノ即だ。 (メーカー)とされ、機 がシュリンクしている。 は成長性とは実腹に市場

○ 値が伝え切れず、伸び悩一元 「おいしさ」といった価 ☆ たんぱく」「低脂肪」

特徴である「栄養」「高

食と酒類を除く飲食料品は軽減税率制度により8%に据え置かれるため、標準税率と軽減税率の20月1日から消費税が8%から10%に引き上げられ、「消費税10%時代」を迎えた。同時に、外

食料品

軽減税率も「無視できない」

|ョンには例年以上に熱が

から「増税目前!買うな

は9月単月販売量が前年

済を呼び掛けている。

ら今!!」と前買いを促し

ギ リ シ ャ ヨーグルト

新

提案商品

が続

々

やリニューアル品が多 入り、今秋需戦は新製品

い。しかもこれを契機に

つの税率が混在する初の税制制度が始まった。

懸念される景気の停滞感

隔 \Box 発行所 食品新聞社 発行所 食品 料間社 http://www.shokuhin.net/ www.shokuhin.net/ 大原市北区東天第一10-11 無視番号 539 - 0047 電話 96 (6361) 49729 電話 05 (6361) 49729 電話 05 (6361) 49729 電話 05 (232) 3756 - 4031 名古屋市中区北の印2 10 - 11 リプラスの内容 305号 電話 052 (222) 5391時 (支 周) 広島 福岡 ② 食品新聞社 2019 TIE APAN FOOD MAWS 講読料 半年33,46円

」 到 来

世 世 人界 みの を を

イタリア食材

は れ イタリア料理店の 普及でパスタやト マトなどが定着。

きょうの主な内容

〜**⑤** イタリア食材特集 〜**⑦** ヨーグルト特集

ウトは8%に据え置か

規模事業者が運営する

乳業が中容量タイプ

のギリシャ(水切り)

ヨーグルトの裾野拡大を 活用してもらいギリシャ いった新たな食シーンで

んでいるのが現状だ。

ダメージを和らげるためれ、外食の10%への増税 どフランチャイズ店舗で店舗は5%、コンビニな は2%還元される。 だが 小のキャッシュレス対

外食は10%、テイクア | 済すれば5%か2%分を | 改定する店もある。 | 盟店でキャッシュレス決 | ニューを投入して呼 ンの中には、店内とテイ わしさから、外食チェー する一方、主要メニュー クアウトを税込みで統一 は価格を据え置くが新メ 応はまだ時間がかかりそ 10%と8%のわずら タイプ (4009) リシャヨーグルト テノ プレーン砂糖不使 用2209」を投入した イトと古谷乳業が大容量

の来店客が増え、直前にの来店客が増え、直前に

内飲食は10%になる旨を ある。大手では店頭入りポスターで掲出する店も

は長蛇の列ができた店も

| 元 | と広告し、スマホ決 | き、カード払いで80円還 | に 「弁当税込40円引 | と

-払いで8円還 | りポイント還元制度が導

キャッシュレス決済によ

入された。対象となる加

ヨーグルト=写真」

ーク プロテイン

の

価値訴求で市場拡大なるか

するなど、ギリシャ(水 開発し9月2日から発売

(水切り)ヨーグルトの | 切り)ヨーグルト拡大の 求した中大容量タイプの カギとされた栄養面を訴

「シェアや少量使いと を発売している。

「これまでなかった価

健康に興味を持つユーザ 値。メーカーが作らない アンバサダーの声を形に ならば自分たちで作ると した。SNSプロモーシ

とするイタリアの専門家 やワイン・チーズを始め|ョンなどを通じ、美容や によるセミナーなどが開 また、昨年盛況だった といったように、ギリシ ーに商品をダイレクト ルする」 (同社)

アッ 続々登場している。 受け、予防医学や健康寿 超高齢化社会の到来を

命延伸への関心が広がっ 容量、ドリンクタイプと 知が高まっている。中大 ていることも背景に、た していることで、 んぱく質へのニーズや認

業貿易センター台東館で | ザ専門店、 洋料理店関係者、ホティフェ・バール関係者、ボ 場。今年も会場はイタリ 食チェーンなど多くのイ ア料理一色に包まれる。 タリア料理関係者が来 ・式場・会館関係者、ホテルーな洋料理店関係者、ホテルーな ール関係者、西・イタリアンカ 10月9日、 10日開催 かれる。 I(プレミオ P r e m i o

流シェフ自らがオリジ イ 「イタリア産チーズ」を ^ハ れる。今回はテーマに 平 以上の応募があった予選 |掲げ、イタリア大使館貿 易促進部とともに開催。 を勝ち抜いた料理人たち

が競い合う。 (4~5面に「イタリ

会、日本ソムリエ協会、 日本パスタ協会など関係

ຈຸ

ナポリピッツァ職人協

ェフが記念写真にも気軽

に応えるなど互い

ュニケーションが図られ

並べられることが予想 要喚起策として店頭に 含め取材時に多くの企 される▼過去の増税を 秋冬の新商品が一斉に

が近く判明される▼消しほどの効果があったかっ 類で駆け込み需要が見いう。食品業界では酒 の反動減が起こる。 どと比べて単価が低 込めるが、家電商品な 商品が人気を集めたと テレビなどの高額家電 何 ろ、危うくそんなに安か 店に駆け込んだとこか 店に駆け込んだとこと コンが古くなったた 元 費者になるとこのこと の の2つ。ただ、いち消し 新商品情報を訊ねても を忘れてしまう▼パソ などによる需要喚起策 対策と増税後の新商品 増税前の駆け込み需要

予防ヘルスケアとAIテ クノロジーズとコラボレ クノロジー(人工知能) に摂取したい方がターゲ むギリシャヨーグルト ーションして開発した飲 に特化したヘルステック のために運動をする という狙いだ。 Greek

材なら











nippn 日本製粉株式会社 〒102-0083 東京都千代田区麹町 4-8 Tel. (03) 3511-5345 https://www.nippn.co.jp

なパソコンが並べ の再評価が期待される。 言。今頃、 青の洞窟 青の洞窟 モンとバターの 日清フーズ株式会社