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㊊
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

即席麺総需要

価格改定など響く

上期は前年割れでターンか
3Qが過去最高更新のカギに

2015年度から18年度まで4期連続で総需要過去最高を更新し続けてきた即席麺だが、今上期は6月からの価格改定の影響などもあり、前年割れでの折り返しとなった模様だ。4～8月の即席麺総需要（日本即席食品工業協会まとめ／生タイプ除く）は、数量ベースが前年比98・3％、金額（出荷額）ベースが99・8％。カップ麺（数量99・8％、金額101・1％）は健闘しているものの、袋麺（数量96・3％、金額95・2％）の苦戦が響いた。9月は昨年の北海道胆振東部地震に伴う特需の反動減が予想されることから、上期トータルでの総需要は前年割れとなる見通し。下期も前期のテレビドラマ効果による需要増の反動減が予想されるため、5期連続での過去最高更新に黄色信号が灯りつつある。

18年度（18年4月～19年3月）の即席麺総需要は、数量前年比0・6％増（57億2千349万8千食）、金額（出荷額）1・1％増（5千933億5千300万円）で、4年連続で過去最高を更新した。カップ麺が数量0・5％増（39億6千129万1千食）、金額1・2％増（4千633億9千600万円）と好調を持続したことに加え、袋麺も数量0・8％増（17億6千220万7千食）、金額0・9％増（1千399億5千600万円）となり、過去最高更新に寄与した形。

各社主力ブランド（袋麺、カップ麺）の周年が相次ぎ、積極的な販促やプロモーションが展開されたことに加え、北海道胆振東部地震をはじめとする自然災害の多発により、さらには昨年10月から今年3月まで放映されたNHK朝の連続テレビ小説「まんぷく」なども総需要過去最高に寄与した。

一方、今期の月別総需要を見ると、NHK朝の連続テレビ小説の影響が残った4月は数量ベース102・8％、5月も数量109・4％、金額108・4％と好調に推移したが、価格改定が実施された6月は数量91％、金額94・1％と苦戦。7月も数量90・3％、金額93％と2か月連続で大幅減となり、8月も数量98・7％、金額100・7％という状況で推移している。カップ麺は健闘しているが、袋麺は6月（数量77・4％、金額77・2％）、7月（数量75・7％、金額74・2％）の低迷がマイナス要因となっている。

5期連続での総需要過去最高更新に向け、下期の巻き返しが必須となる最終四半期（1～3月）については、前述の通りテレビドラマ特需の裏年となるため、前回クリアはかなり高いハードル。

「来年4月に発売を予定している新製品を3月に前倒しして投入することもあり得る」（メーカー）ということも検討されているようだが、最大のポイントは第3四半期（10～12月）。メーカー各社は10月に新製品を続々投入するとともに、需要喚起施策を活発に展開している。「第3四半期で貯金し、最終四半期を前年並みで乗り切る」「上期に注力できなかったブランドに注力し、巻き返す」（同）という考えだ。

即席麺市場では6月の価格改定後、値ごろ感のあるオープンプライスや価格対応商品などの売上げが急増している模様だが、カギとなるのはNB主力ブランド。今回、新価格の定着が比較的早かったこともあり、過去の価格改定時と比べ、新価格での販促展開も早期に再開され、ユーザーの新価格への慣れも早いものと予想される。

10月1日からの消費増税の影響は未知数だが、節約志向の高まりは即席麺にとって追い風。5期連続総需要過去最高は簡単ではないが、新製品、プロモーション、キャンペーン等々、メーカーサイドの動きは活発になっている。

これまで活発な改廃マーチャンダイジングや時代のニーズに対応した新提案商品の投入などにより市場を拡大させてきた即席麺業態。5期連続の総需要過去最高を占う上で、まずは第3四半期の取り組みが注目される。

共同販促など提携進捗

▼新日本スーパーマーケット同盟▲
レジ省力化の実証実験等も

アークス、バローホールディングス、リテールパートナーズの3社で発足した「新日本スーパーマーケット同盟」は7日、提携の進捗状況について発表した。これまでに大手NBとの共同販促、生鮮食品（水産）分野での原料共同調達による原価低減や地域特性に合わせた加工による商品提供などを実施しているが、来月にはスマートフォンPOSを使用したレジ省力化の実証実験に取り組むなど、提携メリットの追求を加速させる。

これまで日清食品、江崎グリコ、日本コカ・コーラ、エスビー食品など大手NBメーカーとの共同販促企画を実施。日清食品とは同盟設立を記念し、共同企画第1弾として「同盟設立をどん兵衛でお祝い！どぐん！と食欲の秋」キャンペーンを実施したほか、今月29日からは3社が共同調達・販売する新商品「酸化防止剤無添加　白ワイン」（製造者・サッポロビール）を発売し、同盟傘下の837店舗で販売する予定。このほか、生鮮食品では「北海道礼文島　真ほっけ開き」の原料を共同調達することで原価低減を実現させている。

11月にはレジメーカーと協力。スマートフォンPOSを使用したレジ省力化の実証実験を、リテールパートナーズの連結子会社である丸久の「アルク秋月店」（山口県周南市）で実施する予定。今後も3社の経営資源や経営ノウハウを有効活用し、地域に密着した独立系食品流通企業の結集軸として提携メリットを創出していく考えだ。

新日本スーパーマーケット同盟は、経営資源や経営ノウハウを有効活用し、地域に密着した独立系食品流通企業を目指し昨年12月に結成。地場商品の産地情報や取引先情報の相互共有、共同販促の企画、限定商品の開発などに取り組む「商品分科会」、店舗、物流、センター運営などのノウハウ共有などを行う「運営分科会」、人材採用、人材教育に関するノウハウの共有などを進める「間接部門分科会」、カード事業の共同研究などを行う「次世代領域開発分科会」などを設置し、提携メリットの追求に向けた取り組みを検討してきた。

きょうの主な内容
「個食化で拡大傾向」（中部家庭用冷凍食品　6面）
「上期は4％減で着地」（アイス版　8面）

永谷園の
お茶づけ海苔

キユーピーグループ　旬菜デリ昭島工場探訪　①

関東の惣菜生産拠点
1日17万食を供給

盛り付け風景

キユーピーの前11月期連結決算の売上げは5千735億円。事業別では調理・調味料事業が最大で約1千800億円、それに次ぐボリュームがサラダ・惣菜事業の約1千100億円。同事業を構成しているのが、北海道から九州まで全国に6か所の生産拠点を持つ惣菜の「デリア食品」、パッケージサラダの「サラダクラブ」、ロングライフサラダの「ポテトデリカ」、主に給食・外食向けカット野菜を作る「グリーンメッセージ」、米飯主力の「草加デリカ」の5社。旬菜デリはデリア食品の100％子会社。年間生産量約3万t、売上高211億円。生産品目はサラダ、和・洋惣菜、和え物など約1千200アイテムを誇り、デリア食品の約半分の生産を担い、昭島、五霞、青梅に工場がある。キユーピーはこのほど専門紙誌を昭島工場に招き、同工場の説明会を実施した。

昭島工場の概要は▽敷地面積＝約3千坪▽建物面積＝約4千坪▽従業員＝約400人▽日産量＝約480アイテム。工場の他に、旬菜デリ昭島事業所・本社、デリア食品東京支店、商品開発センターが同居している。販売先は量販店が86％、それ以外はミールキットを中心とした宅配やドラッグストアなど。

操業開始は12年10月。年間生産量は約1万2千t で、売上高87億円、社員93人、パートナー約300人、生産品目は約480アイテム。工場の他に、旬菜デリ昭島事業所・本社、デリア食品東京支店、商品開発センターが同居している。販売先は量販店が86％、それ以外はミールキットを中心とした宅配やドラッグストアなど。

操業開始は12年10月。年間生産量は約1万2千tで、売上高87億円、社員93人、パートナー約300人、生産品目は約480アイテム。工場の他に、旬菜デリ昭島事業所・本社、デリア食品東京支店、商品開発センターが同居している。販売先は量販店が86％、それ以外はミールキットを中心とした宅配やドラッグストアなど。

操業開始は12年10月。

従業員が気持ちよく働ける職場と、野菜くずの減量化やRO水の活用など環境に配慮した設備を備え、近隣小学校対象の工場見学や昭島市の産業祭への出店など地域とのつながりを大切にし、消費者により良い商品を届けることを使命として、関東エリアにおけるサラダ・惣菜のリーディングカンパニーを目指している。

では、工場を見てみよう。製造工程は、①前処理②調理・ミキシング③盛り付け――の3工程に分かれる。毎日約40種類の生鮮野菜約20tを入荷し、野菜のカット、洗浄、殺菌を行うのが前処理。レタスなどの主要野菜は、一つずつ目視で鮮度を確認し変色部位、異物を取り除く。ポテトサラダの主原料となるじゃがいもは1個ずつ手作業でていねいに芽を取る。じゃがいもは90％以上が北海道産。男爵など8種類を商品によって使い分ける。昭島事業所では年間約2千200t、旬菜デリ全体では年間5千500tを使用する。

調理・ミキシング工程に入ると、じゃがいもは約1時間かけて蒸気で蒸し、蒸し上がったらすぐにクラッシャーでダイス状に潰し下味をつける。商品やじゃがいもの種類により、ダイスの大きさを変え一番おいしい形状にする。ミキシングで、蒸したじゃがいもやニンジン、タマネギ等の野菜をマヨネーズや調味料とともに攪拌すること。ここでのポイントは、手作り感が出るよう手混ぜに近いようにすること。

人員の6割、盛り付けに従事

盛り付けは、従業員が気持ちよく働ける職場と、野菜くずの減量化やRO水の活用など環境に配慮した設備を備え、近隣小学校対象の工場見学や昭島市の産業祭への出店など地域とのつながりを大切にし、消費者により良い商品を届けることを使命として、関東エリアにおけるサラダ・惣菜のリーディングカンパニーを目指している。

では、工場を見てみよう。製造工程は、①前処理②調理・ミキシング③盛り付け――の3工程に分かれる。毎日約40種類の生鮮野菜約20tを入荷し、野菜のカット、洗浄、殺菌を行うのが前処理。レタスなどの主要野菜は、一つずつ目視で鮮度を確認し変色部位、異物を取り除く。ポテトサラダの主原料となるじゃがいもは1個ずつ手作業でていねいに芽を取る。じゃがいもは90％以上が北海道産。男爵など8種類を商品によって使い分ける。昭島事業所では年間約2千200t、旬菜デリ全体では年間5千500tを使用する。

調理・ミキシング工程に入ると、じゃがいもは約1時間かけて蒸気で蒸し、蒸し上がったらすぐにクラッシャーでダイス状に潰し下味をつける。商品やじゃがいもの種類により、ダイスの大きさを変え一番おいしい形状にする。ミキシングで、蒸したじゃがいもやニンジン、タマネギ等の野菜をマヨネーズや調味料とともに攪拌すること。ここでのポイントは、手作り感が出るよう手混ぜに近いようにすること。

盛り付けは、従業員が気持ちよく働ける職場と、野菜くずの減量化やRO水の活用など環境に配慮した設備を備え、近隣小学校対象の工場見学や昭島市の産業祭への出店など地域とのつながりを大切にし、消費者により良い商品を届けることを使命として、関東エリアにおけるサラダ

調理方法を調整し、食材が一番おいしくなるよう細かなところまで注意を払う。

最終工程は容器への盛り付け。全部で20ラインの盛り付けラインがあり、工場で働く人員の6割がこの工程に従事する。日本にはきれいに並べる食文化があり、スーパー惣菜にもそれが求められる。おかずごとにきちんと並べ、その上にちょこっとパセリを載せるなど、手間がかかりカット野菜のようにロボット化ができていない。具材のトッピング位置、盛り付けグラム数などに気を配り、盛り付けの目安となるトッピングの見本を置いて作業をしていく。盛り付けが終了した商品は、ウエイトチェッカー、金属探知機を通り、商品ラベルが添付され、商品ごとに出荷先の店舗別に仕分けられ出荷を待つ。

（つづく）

隆祥房
餃子皮・春巻皮を使った
ハロウィンレシピ

逆光線

予想を超えた活躍しい「おもてなし」がだ。三連勝のラグビー日本代表は、週末のスコットランド戦で決勝トーナメント進出が決まる。開催が決定した10年前には、ラグビー後進国のわが国で盛り上がるのか危惧されたが、どうして。自国が強ければやはり楽しいし、試合を目の当たりにすればこのスポーツの面白さに気づく。にわかファンが一気に増えたのも頷ける▼ただし、日本さえ強ければ良いわけではない。国歌斉唱で相手国の歌詞カードを掲げて歌うファンも登場し、日本らしい「おもてなし」が海外で評価されている。ぜひ、来年の東京五輪でもそうしたシーンを各競技で定着させたいものだ▼自国の伝統、文化への誇りを持つことと、相手国に敬意を払うことは同時に行われなければならない▼他方、こうした日本らしさはインバウンドにも影響するだろう。2020年で国が目標に掲げているインバウンドは4千万人。忘れてはならないのは消費額の目標で8兆円。食のウエートをどう高めるか。この1年は定番日本料理以外の日本食をどう伝えるかが重要なテーマだ。

タテ ソース 超・激辛
カラ！ナイシン100倍
辛いだけじゃないヨ！おいしいヨ！
●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　360㎖／900㎖／1.8ℓ
株式会社 豊島屋
TEL086(522)2148　FAX086(522)2149
Eメール info@teshimaya.co.jp

カゴメトマトジュース　届出番号 B417　食塩無添加 720mlペットボトル、200ml紙容器
カゴメトマトジュースのお問い合わせはこちらから。　カゴメお客様相談センター　9:00～17:00（土日祝日を除く）　0120-401-831
機能性表示食品
特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
［届出表示］本品にはリコピンとGABAが含まれます。リコピンには血中HDL（善玉）コレステロールを増やす機能が、GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方にお勧めです。
○ 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。　○ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。