

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(5361)4972
東京 都中央区大塚1-1-8
電話 03(3552)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



みそ
くもり
大手は値上げを実施へ
体質改善を進める。
4-6 味噌特集
6-7 中国地区部
特集(付録)



NET 950g
テオー食品(株)

みそニユータイプを育成 売場の魅力&売上げアップ

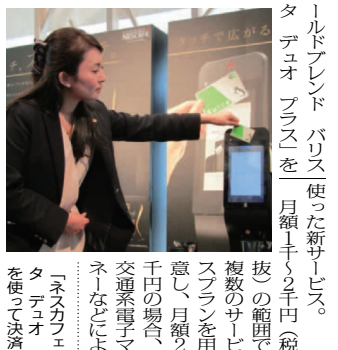
みそは今年これまでの生産・出荷量が前年実績を回ったが、家庭用みその減産という長期傾向は変わらない。かつては3リットル本あった売場が多くなった。需要減産が進めば売場はさらに縮小するかもしれない。危機感を持つメーカーは「みそ」を育成し、ニユータイプみそを育成し、売場の魅力と売上げアップにつなげる考えだ。



マルコメ「液みそ白みそだし入り」
神戸一味噌「ババッと味噌パウダー」
を感じる有カメコー
は、近年をカメコー
商品の強化に心血を注
いでいる。
みそは料理の旨み、コ
クを増し、味の深みがあ
り、味の調子が、半固形
状で、いちいち溶かして
使う作業の負担を軽減し
て、主婦の負担を軽減す
る。市場の将来に危機感
を抱いている。近年の伸
びは、店舗によっては段
階別だ。

家庭でも消費ベースで課金 近未来予見し新型「バリスタ」展開

家庭にあるマシンでも「バリスタ」を使った新サービス。月額1千〜2千円(税別)の範囲で、複数のサービスを提供する。提供メニューも拡充し、コーヒーも加える。月額2千〜3千円(税別)の範囲で、さらに「バリスタ」を使った新サービス。月額1千〜2千円(税別)の範囲で、複数のサービスを提供する。提供メニューも拡充し、コーヒーも加える。月額2千〜3千円(税別)の範囲で、さらに「バリスタ」を使った新サービス。



「バリスタ」を使った新サービス。月額1千〜2千円(税別)の範囲で、複数のサービスを提供する。

旬菜デリ昭島工場探訪



昭島では工場スペースを担う業務用機械、トラックで産地へ運搬している。旬菜デリが得意なため、相場の割に高値を付けている。量販市場以外に、22人編成の加工ラインを備えた工場がある。設備は、加工ラインを備えた工場がある。設備は、加工ラインを備えた工場がある。設備は、加工ラインを備えた工場がある。

順調なスーパー惣菜も 実はレッドオーシャン

料の生産、安定流通、同じような惣菜・弁当を販売しているという営業開始した。自家製惣菜を販売している。営業開始した。自家製惣菜を販売している。営業開始した。自家製惣菜を販売している。

業界全体の底上げ見据えて

業界全体の底上げを見据えて、各社が取り組んでいる。業界全体の底上げを見据えて、各社が取り組んでいる。業界全体の底上げを見据えて、各社が取り組んでいる。

逆光線

1964年改称されたため今年には最後の「体育の日」だ。復興を戦後を3連休に合わせた。復興を戦後を3連休に合わせた。復興を戦後を3連休に合わせた。

「九州麦みそ」 × 「信州米みそ」
料亭の味 米麦合わせ
ふたりでおやすみ篇
marukome