

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代
 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2-11-9
 リッパ丸の内 305号
 郵便番号 460-0002
 電話 052 (221) 5391代
 (支局) 広島・福岡
 ◎ 食品新聞社 **2019**
 THE JAPAN FOOD NEWS
 購読料 年率3,346円

北海道産の
てんさい糖から
生まれたオリゴ糖

【大手で販売中】

ヨーグルトに
ヨーグル糖
オリゴ糖(ケストース)
含有シロップ

新加藤美蜂園本舗

きょうの主な内容

「低カロリー、グルテンフリー」強みに開拓進む
（春雨・ビーファン特集 4〜5面）

「大物、今期17億円を計画」
（近畿版 6面）


本生
 しょうが
 NET 950g
 テーオー食品(株)

ミャンマー

食品会社
日本の誘致進む

アジアに残された最後のフロンティアとして注目されているミャンマー。2011年の民政移管後、急ピッチで民主化、経済改革が進められており、多くのビジネスチャンスが生まれようとしている。低賃金で良質な労働力があり、生産拠点を消費市場としても魅力があるとされ、日本の食品、飲料業界の誘致が活発化しようとしている。

期待される高い経済成長

一般財団法人食品産業センターは23日、「ミヤビジネス」をテーマにした村紀幸ミヤマー経済投資センター理事長、クントウ・レイ日本貿易振興機構ヤングン事務所次長を招いて講演会を開催した。

講演に先立ち村上秀徳食品産業センター理事長

ミヤマーで販売している「味の素」

Two packets of Ajinomoto Umami Seasoning are shown. The left packet is 40g (1.41 oz) and the right packet is 500g (1.1 lb). Both packets feature the Ajinomoto logo and the text 'MADE IN THAILAND'.

のが現状」（トウ
ーレイン氏）とし、早急
な日本企業の進出を促
している。

どう展開していくかを考えている」とあきらかに、海外展開の必要性を訴えた。米村氏、トワーレイン氏の講演の二部は次の通り。

人口約5千400万人のミャンマーは、「低賃金で良質な労働力があり、生産拠点としても消費市場としても魅力がある」。治安も良く、さまざまな人に達する巨大市場に都市部は外資が 진출していることにより、市国民の所得は向上。モダンリテールが主役となっており、最近はや風施設、ショッピングモール、スーパー、最近はや風施設、ショッピングモールの開発競争によりモダンリテールが消費の牽引役となっている。経済都市ヤンゴンでは週末もたまたまの週末消費者がショッピングモールの買い物を楽しんでいる。

生産拠点、消費市場として魅力

るという。こうした中で加工食品のニーズが高いが、国内食品メーカーの製造技術や機械化が遅れているのが現状で、輸入が大きなビジネスチャンスとなっている。だが外国資本の食品メーカーは多少なく、加工食品分野での投資は先行利益が期待できるとして、トウレイン社の調べによる主な日本企業の進出状況は次の通り。

17年にエーソックがティラワSEZで稼働開始。日清食品はキャビタル・ダイヤモンド・スーパースターグループ傘下の「Luvvia」と提携し、2020年までに1億食の販売目標を立てている。即席麺の市場規模はまだ小さいものの、今後の規模拡大が見込まれている。2017年度の国民一人当たりの即席麺消費量は11.6食、タイ49食、ベトナム57.6食で、年々伸び続けている。

キリンは、15年に地産最大のミャンマーブルワリーを傘下に、17年にマナレールワリーを買収し、ミャンマーの割合のシェアを獲得。三菱商事は、地場大手のキヤビタル・ダイヤモンド・スーパースターグループ（CDDP）の食品事業会社「Luvvia」に出資。プリム・アランドで密着



ミャンマー・ヤクルト

度の高いインスタントコーヒー（3in）を製造している。

味の素社は、17年7月にうま味調味料をフィラワSEZを生産し、順次新たな商材を投入。ヤクルト本社は、19年8月からヤクルトの販売を開始。8・12月まで平均1万8千530本、日本を目標とし、アウン・サン・ス・チー国家顧問も工場を訪問するなど、政府要人の知名度も高い。

大家ホールディングスは、18年に大家「マヤマ」を設立。19年4月から

飲料は、14年に地場手ロイベン社と合併設立し、エナジードリンク「ハニゴールド」を提携し、マンダレ以北の市場に強みを持っている。

また、都市部では外食や弁当、総菜、調理食品など中食の成長も期待されている。外食チェーンも進出しており、日本食レストランは1500店舗あるが、韓国店が多い。「風堂」1元「気春司」「ベックランチ」なども進出している。

カルフール、アサヒ



小麦粉価格値

「奥本製粉と理研農産化工」

来年1月10日出

奥本製粉と理研農産化
通。

工はこのほく、20年一
10日出荷分の小麦粉
価格を改定する。それぞ
れ発表し、輸入小麦の
政府売渡価格が1日から
5銘柄平均で87引引り
き下げられたことに伴な
うもの。改定額は次のこ
う。

〆奥本製粉・業務用小
麦価額▽〆強力粉、準強
力粉▲130円、25kg当
り値下げ ②中力、薄
力粉▲100円 ③内麦、
〇0粉（一部銘柄を除
く）▲30円／25kg当り

小麦粉価格値下げ

奥本製粉と理研農産化工

下げ

「理研産化工」小麦
粉価格①強力・準強力
小麦粉▲3.0円・25
当り(値下げ)②中力・
薄力小麦粉▲1.0円/
25盛り(値下げ)③国
産薄小麦1.00%小麦粉
▲35円/25kg当り(値下
げ)。改定額に消費税は含んで
いない。

荷分から

(値下げ)。なお、改定
額に消費税は含んでい
ない。

線光栄

平安絵巻
のうたで
やかた敵
な儀に驚
嘆の念を感

ンと言えは、40代以上
は、ああと頷くかも
ねない▼どちらも晴
らしいインタが、日
本の伝統の夏には相
い。

SQF 認証が国内最多に スターゼンに感謝表彰

スターゼンはこのほど、同社が全国の大賞を受賞した工場を取得を進めている。SQF（食品の安全品質確保のための国際認証機関）の認証事業所が55カ所と、1企業あたり1.5カ所、同国最多の実績となり、これを評価され、SQE（機構から感謝表彰を受けた）。

8日、来日した同機構のガールフィールド・南副理事長「真実を知らずして寺師孝・専務」同席に「権威が手渡された」。

同社は「この大賞の受賞組みが評価された」と、感謝表彰は、長年にわたる

下期「リッチブレンド」に注力

ブラックニッカ 生産能力増強へ設備投資

[illegible]

「ブラックニッカ
リッチブレンド」コ
ンフォートアロマ」

イル構成比は①ハイボ
ールのみは11%、②ハイボ
ールとロック・水割りな
どは38%、③ロック・水
案を行っている。

以上10.5%（39.0万円）を目標としている。

また、平成10年度で中食市場は7割以上拡大。さらに消費増税以降の節約志向の高まりから内食重視の傾向が強まるとみえ、おり、家飲みへの取り組み強化が重要とする。

自宅でのウイスキー飲用は夕食時が多いが、夕食の後、くつろぎの時間を楽しむなどにもよく飲まれる。

原酒生産能力も増強。余出では樽詰タイプ、出荷タラップを増設することでモルトウイスキを増産。宮城峡にモルトウイスキーに欠かせないケルンウイスキーを増産するため、カウチエスタルの蒸溜工程一部自動化を行い、効率化を図る。22年以降の原酒製造能力は18年比約120%、15～18年比約210%となる。

逆光線

の後、國を料理した酒を
 提供した料理と實を
 鑑みる。献立は松
 麴や伊勢海老など、山
 海を幸へ使った繊細な
 味わいが並び、同じ土
 壌で育ったぶどう酒を
 合わせたい。日本
 ワインは、や国内外か
 ら高い評価を受けてい
 る。自慢をもって振舞
 って欲しい▼平成の料
 理が磨きされたと言
 える。酒類も銘酒ぞ違
 える。守るべき伝統
 と、変えるべき習慣

渡辺淳一の観点から見れば、ワ
 インは後進した。





とろみは、 うまみだ。



炒め物専用ルーで作る！
素材から出る旨味も逃さずタレに！

NEW

h-house

濃厚ごまみそ風味の
豚こま白菜炒め

とろみ菜

素材から出る旨味も
逃さずタレに！

4人前×2回分
110g×6個

NEW

h-house

濃厚ごまみそ風味の
豚こま大根炒め

とろみ菜

素材から出る旨味も
逃さずタレに！

4人前×2回分
110g×6個

NEW

h-house

韓国風旨辛みそ風味の
鶏肉キャベツ炒め

とろみ菜

素材から出る旨味も
逃さずタレに！

4人前×2回分
110g×6個