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

日清オイリオとJ－オイル
製油大手2社が提携協議
搾油事業で協業検討へ

日清オイリオグループとJ－オイルミルズは10月29日、搾油事業に関する業務提携の協議・検討を開始することで合意した。両社で共同プロジェクトを設置し、提携範囲と具体的な内容について検討を開始。2020年3月末までの業務提携締結を目指す。資本提携は検討しない。

業務提携検討の目的は、今後50年の環境変化を見据え、国内搾油産業の国際競争力および生産性向上を確保し、油脂・油粕の持続可能な安定供給体制の構築を目指すもの。

国内市場は少子高齢化やTPPなどの貿易協定の進展で総需要の拡大が難しい一方、世界的な人口増大による食資源確保や輸入製品の流入など国際競争の激化を見据え、製油業界の2大メーカーが搾油事業における協業を検討する。

業務提携検討の範囲は①両社の搾油設備を活用した受委託②油糧種子や原料油脂の共同配船③原油と油粕の工場間での等価交換④災害時の工場操業停止など供給に問題が発生した場合の協力体制の構築――。資本提携は考えていない。両社で共同プロジェクトを設置し、検討を進めるとともに、独禁法に抵触しないよう関係当局と相談し、20年3月末の締結を目指す。

両社は「互いの独自性と健全な競争環境を維持しながら、搾油工程において一定の協力体制を構築することで国際競争力を維持・向上するとともに付加価値をつけて個性を発揮する精製工程以降での競争をこれまで以上に活発に行い、それぞれの会社がより価値の高い製品を生み出し提供することを目指す」とコメントした。

縮小する国内市場
「競争」と「協調」の実現へ

【解説】製油業界は00年代前半の大型再編で、日清オイリオグループ、J－オイルミルズの2大メーカーが発足した。02年当時の国内搾油量（原料処理量／暦年）は大豆400万t、菜種207万tだったが、18年には大豆239万t、菜種234万tと搾油構造は大きく変化した。この間、シカゴ大豆が過去最高値を更新するなど原料価格が上昇する中で、各社は合理化や油脂の付加価値化を進め、経営基盤の強化を図ってきた。

植物油製造業は搾油と精製と2つの異なる工程で構成される。日本の製油工場の多くは搾油と精製の双方を有しているが原料生産国の米国では原料集積地に搾油工場を構え、精製は消費地近接というケースも多い。日本と同じ原料輸入国の台湾では製油企業が共同で生産部門を統合し、販売は別というケースもある。

今回の業務提携協議開始の文書には、50年先を見据え両社の独自性と健全な競争環境を維持しながら将来にわたって安全・安心な油脂と油粕を安定供給し、日本の食を支える使命のもとで国内搾油産業の持続可能な供給体制を構築するための協議体を発足するとある。

人口減少に加え、TPPなど国際貿易協定の進展で国内の油脂・ミール需要は長期的に減少が予想される一方、安定的な原料確保や輸入製品との競争が激化する中で、国内の「食の供給」を安定的に継続するためには、輸入製品に負けない国際競争力の維持・向上が避けられないテーマとなっている。足元では中国の豚コレラによるミール需給の変化、世界的な需要拡大による穀物相場の高止まり、国内の物流課題など製油各社のコスト環境は厳しさを増している。製油2大メーカーによる業務提携協議は、国内搾油産業の新たなカタチを模索し、「競争」と「協調」の実現に向けて新たな一歩を踏み出すことになる。

ごみ発電電力
東京本社で使用へ
日清食品ホールディングス

日清食品ホールディングスは、年度内を目途に同社東京本社（東京都新宿区）で使用する電力の50%を「ごみ焼却発電施設」で廃棄物から作られた電力に切り替える。サステナビリティ中長期戦略「EARTH FOOD CHALLENGE」の一環として実施するもので、電力アグリゲーターである「みんな電力」（本社・東京都世田谷区、大石英司代表取締役）を通し、ごみ焼却施設から生まれる電力を購入する。

即席麺容器はリサイクルが困難なことから、一般的には可燃ごみとして焼却処理されている。焼却に伴うエネルギーを活用することで、即席麺容器や食品残渣を含むごみの再資源化を図る。

日本加工食品卸協会と全国卸売酒販組合は10月25日、東京・日暮里のホテルラングウッドで「情報システム研修会」を開催。全国から会員卸企業32社110人が参加した。

日食協、全国卸売酒販組合
「情報システム研修会」開催
デジタル化への対応学ぶ

主催2団体を代表してあいさつした日食協・情報システム研究会の佐藤登志也座長（国分グループ本社情報システム部長）は「この数年で流通業界におけるITC関連の動きが加速している。17年に上海で世界初の無人コンビニが登場し、米国ではアマゾンエフェクトが話題となり、昨今ではアマゾンデスといわれるようになった。物流業界でもITを活用した自動倉庫や省力化の取り組みが加速している」と説明。

そのうえで、経済産業省が昨年9月に公開した「DXレポート～ITシステム『2025年の崖』の克服とDXの本格的な展開」では、デジタル化の遅れによって日本は25年以降、年間12兆円の経済損失が発生する可能性があると指摘。「わが国のEC化率は米国の14年当時の水準といわれ、米国ですでに起きたことが日本でも起きる可能性がある。デジタル化が猛スピードで進み、特に金融と小売のビジネス環境は大きく変化するといわれる。卸、メーカーにとってデジタル対応は喫緊の課題であり、有意義な研修会となることを期待している」と語った。

日食協・奥山専務
増税後の請求業務　混乱なきよう運用を

講演に先立ち、日本加工食品卸協会の奥山則康専務理事が昨今の協会事業の取り組みを報告。奥山氏は「10月の消費増税後、小売業界ではキャッシュレス推進のポイント還元策に対応した値下げ競争が激化している。軽減税率対応の食品も消耗戦が懸念され、デフレ基調が再び強まることが危惧されている」と指摘。

そのうえで、卸業界では「（増税対応にかかわる）受発注システムや物流面で特に大きな問題はなく対応が進んでいるが、11月から本格化する代金回収や支払い業務への対応が当面の課題となる。税率ごとの区分記載請求書やリベートに関する認識を互いに共有し、齟齬のないよう適応税率の運用をしていく必要があり、しばらくは相応のエネルギーを要するだろう」と語った。

また、食品メーカー各社が受注日翌日納品から翌々日納品にリードタイムを延長化する動きが広がっていることについて、「卸サイドでは在庫の積み増しや蔵出し物流の増加、増床や自動発注システムの見直しが必要となる。深刻化するドライバー不足など物流課題の解決に向けて、サプライチェーン全体での取り組みが欠かせない」と語った。

こうした中で日食協では小売団体に要請文書を提出したほか、先日は日本即席食品工業協会に輸送時のパレット化とASN（事前出荷情報）システムの利用拡大を要請したことを明らかにした。

そのほか、日食協の業界標準トラック入荷受付予約システム（通称：N－Torus／エヌ・トーラス）ついて、現在11企業（卸8、メーカー2、小売1社）の18拠点で導入が進んでいることを報告した。

講演会では、流通システムの標準化推進事業の推進状況やAIを活用した業務革新、小売業のデジタル・トランスフォーメーションと新たな流通標準化などに関して、それぞれの専門家が講演。その中で小売業のデジタル・トランスフォーメーションに関して、カスミの山本慎一郎専務取締役上席執行役員は「この20年でデジタルの進化が進む一方で、システム投資も含め小売業の対応は遅れている。リアルタイムでの在庫共有などICTを活用し、従来とは異なる新たなビジネスプロセスを再構築する必要がある」など指摘した。

CHIMAY

きょうの主な内容
「減少続き厳しさ止まらず」（焼酎特集　4～5面）
「中食軸に次の成長ステージへ」（CVS版　6～7面）

台風直撃で
首都圏外食マイナス
増税による節約志向で単価割れも

9月の外食実施率は過去最高だったが、外食市場規模は2か月連続で前年割れとなった。特に、台風が直撃した首都圏では、外食実施率・頻度・単価が揃って前年割れとなり、市場規模は大幅なマイナス。リクルートライフスタイルの外食市場に関する調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」が、このほど発表した9月の外食市場調査で明らかになった。

9月の外食市場規模は、3圏域（首都圏、関西、東海）合計で3千169億円、前年同月比はマイナス76億円で、2か月連続して前年を下回った。外食実施率は2013年の調査開始以来、9月としては過去最高だったが、外食頻度と単価が前年割れし、外食市場規模も前年比で縮小した。

特に首都圏では外食実施率・頻度・単価ともに前年割れだった。9月は前年に比べて土曜が1日少ないカレンダーであったことに加え、首都圏には台風15号が直撃し、市場規模の大幅な前年比マイナスを招いた。逆に、前年9月に台風21号が直撃した関西圏では、外食実施率が前年比で大きく回復した。また、9月は消費税増税の直前月だったことから、節約志向が働いて外食単価が前年割れした可能性もある。業態別では「和食料理店」や「バー、バル、ワインバー、ビアホール、パブ」等で市場規模が前年割れし、前年比プラスの業態は主要16業態中では5業態にとどまった。

逆光線

1か月半の長丁場で繰り広げられてきたラグビーW杯も明日、南アフリカとイングランドの決勝戦を迎える。日本チームの活躍もあり野球やサッカーよりも面白いじゃないかと思い始め、ラグビーの熱烈な俄ファンになってしまった▼昔は、ボールを前にパスしてはいけないことに違和感を覚え馴染めなかったが、自分たちの体を使って相手スペースに攻め込んでいくことこそがラグビーの真髄なのだと理解した。蹴りやパンチこそ使わないが、肉弾戦そのものだ▼リーグ戦ではパスやキックの正確さ、相手がスペースを空けざるを得ない攻撃を繰り返しスキを突いて俊足の選手がゴールに飛び込むなど日本ラグビーの質や戦術の高さに驚いた。浅薄な俄ファンのため、決勝戦まで行けるのではと期待も膨らんだ▼ところが南アフリカ戦では、モールで50mも押し込まれるなど格の違いを見せつけられる。試合後のインタビューを聞くと、誰よりも選手たち自身がそのことを知っていたようだ。モンゴルから来る少年たちは、相撲部屋ではなく高校や大学のラグビー部に行ってほしい。

純粋ハチミツ
サクラ印 ハチミツ
株式会社 加藤美蜂園本舗
本社03－3875－1182

小豆島の味――香り
初上り
塩昆布茶
お茶の香りと磯の香り。とっても上品なおちつきの味わい。
安田食品工業株式会社
香川県小豆郡内海町安田甲103番地　TEL（0879）82-2225

魅惑のスパイス
マサラ
スパイシーな香りと風味がカレー料理をはじめ、各種肉料理、煮込料理の味をアップ！
商標登録番号 第1271232号
インデラ・カレー本舗
株式会社 ナイル商会
本社／東京都練馬区豊玉北4-33-15　☎03（3993）4111（代）
工場／埼玉県入間市東藤沢2-17-10　☎04（2964）4511

花岡海苔店
東京・日本橋

STOP! 未成年者飲酒
ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。
メルシャン株式会社
www.chateaumercian.com