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
リプラ丸の内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

伊藤忠食品　FiNC社に出資

健康管理アプリと連携

ヘルス&ビューティー分野の展開強化

伊藤忠食品はヘルスケアプラットフォーム「FiNC」を運営するFiNCテクノロジー（本社・東京都千代田区、溝口勇児代表取締役CEO）に出資する。FiNC社の持つ健康関連データの相互利活用、ヘルスケア関連商品の共同開発などに取り組む。

岡本社長

FiNC社は、パーソナルトレーナーAIを内蔵したヘルスケアアプリ「FiNC」を活用した健康・美容・フィットネスに関する情報提供や関連商品の物販など、トータルで個人の健康管理をサポートするヘルステックベンチャー。

ヘルスケアアプリ「FiNC」の会員数は7月末で350万人、650万ダウンロード、月間アクティブユーザー数100万人超で、国内ナンバーワンのヘルスケアプラットフォームとして注目を集めている。

伊藤忠食品は、拡大するセルフヘルスケア市場において、ヘルス&ビューティー分野のマーチャンダイジングや、「からだスイッチ」をはじめとするオリジナル健康食品ブランドの開発などの取り組みを強化している。

FiNC社への出資を通じて国内ヘルスケア市場に向けた取り組みをさらに加速させる方針。

先月31日に東京本社で開かれた第2四半期決算説明会の席上、大金賢一取締役専務執行役員営業統括部門長は「今後、FiNCが運営するEC事業を当社に集約するほか、ヘルスケア関連の商品開発、ドラッグストアなどの新たな販路開拓を進める。（健康経営が注目される中で）法人契約を結んでいる企業・健康保険組合も多くて、この分野の取り組み拡大が期待できる」などと語った。

伊藤忠食品は、レシピ動画『DELISH KITCHEN』を運営するエブリー社との資本業務提携、液体急速凍結技術『凍眠』のテクニカンとの提携、フードシェアリングプラットフォーム「TABETE」を運営するコークッキングへの出資など、新たなビジネス領域の拡大に向けた取り組みを加速している。

岡本均社長は「既存事業の深耕・拡大とともに、事業領域の拡大・新規ビジネスへの積極投資を進め、取引先の新たな付加価値機能の提供や卸機能を強化する。今後ますます製配販のバリューチェーン全体で消費者に向き合っていく必要がある。卸もリテールと一体となって消費者に新たな価値を届け、業界全体の活性化に寄与できる」と語り、新規ビジネスへの積極投資によるシナジー創出を加速する方針を示した。

秋の叙勲

多数の業界人に栄誉

政府は令和元年秋の叙勲を発表した。多数の業界関係者が栄誉に輝いたなか、本紙関係の受章者は次の通り（敬称略／順不同）。

農林水産省関係

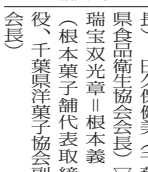
旭日中綬章＝小瀬昉（ハウス食品グループ本社会長）、正垣泰彦（サイゼリヤ会長）▽旭日小綬章＝齊藤靖弘（全国豆腐連合会代表理事）、野本要二（元全国青果物商業協同組合連合会会長）▽旭日双光章＝磯崎啓介（熊本県洋菓子協会会長）、内海勝男（宮城県水産加工業協同組合連合会代表理事会長）、北村歩（元六星会長）、尭天啓行（元香川県製粉製麺協同組合理事長）、古家勝實（全国水産物商業協同組合連合会副会長）、後藤博行（元全国青果卸売協同組合連合会副会長）、杉山孝俊（元静岡県菓子工業組合理事長）、泰地武（元東京都漬物事業協同組合理事長）、長島博（日本料理研究会副会長）、西尾公伸（西尾商店社長）、堀井長太郎（元京都府茶協同組合理事長）、山本隆英（京都パン協同組合理事長）、吉田栄一（元富山県菓子工業組合理事長）、池田喜久子（池田牧場取締役）

小瀬氏

正垣氏

経済産業省関係

旭日大綬章＝槍田松瑩（元三井物産代表取締役社長）


槍田氏

厚生労働省関係

旭日双光章＝大村征史（元高知県食品衛生協会副会長）、島田東治（元埼玉県食品衛生協会副会長）、田久保健美（千葉県食品衛生協会会長）▽瑞宝双光章＝根本義一（根本菓子舗代表取締役、千葉県洋菓子協会副会長）、坂田辰久（全国小売酒販組合中央会会長）、坂田捷治（京都府小売酒販組合連合会会長）

坂田氏

厚生労働省関係

黄綬褒章＝鴛海貞夫（割烹景後の里目営）、川端明（ニュー長崎ビルディングホテルニュー長崎名誉総料理長）、坂井義正（鶴乃江酒造杜氏）、佐藤信（元精進茶懐石雪月花利休庵料理長）、鈴木直登（東京會舘和食総調理長）、福原敏晃（ポック社長）、簑島誠（中国料理川菜味オーナーシェフ）、安田和彦（大和学園京都調理師専門学校非常勤講師）▽藍綬褒章＝狩野美紀雄（全国司厨士協会北部地方岩手県本部会長）

秋の褒章

業界関係者ら受章　多年の功労称える

令和元年秋の褒章受章者が発表された。本紙関係の受章者は次の通り（敬称略／順不同）。

農林水産省関係

黄綬褒章＝加藤誠治（長崎大同青果社長）、小磯雅一（小磯製茶代表取締役）、山口悟（元なべしまホールディングス社長）▽藍綬褒章＝小田善一（元協同組合全国製粉協議会副会長）

財務省関係

黄綬褒章＝石井明（石井酒造会長）、大城勤（忠孝酒造社長）、近藤伸一（近藤酒造代表取締役）、田中高逸（元小鹿酒造会長）、熊田裕一（潟県卸酒販組合理事長）、山本隆英（京都パン協同組合理事長）、吉田栄一（元富山県菓子工業組合理事長）、池田喜久子（池田牧場取締役）

経済産業省関係

旭日大綬章＝槍田松瑩（元三井物産代表取締役社長）

厚生労働省関係

旭日双光章＝大村征史（元高知県食品衛生協会副会長）、島田東治（元埼玉県食品衛生協会副会長）、田久保健美（千葉県食品衛生協会会長）▽瑞宝双光章＝根本義一（根本菓子舗代表取締役、千葉県洋菓子協会副会長）

厚生労働省関係

黄綬褒章＝鴛海貞夫（割烹景後の里目営）、川端明（ニュー長崎ビルディングホテルニュー長崎名誉総料理長）、坂井義正（鶴乃江酒造杜氏）、佐藤信（元精進茶懐石雪月花利休庵料理長）、鈴木直登（東京會舘和食総調理長）、福原敏晃（ポック社長）、簑島誠（中国料理川菜味オーナーシェフ）、安田和彦（大和学園京都調理師専門学校非常勤講師）▽藍綬褒章＝狩野美紀雄（全国司厨士協会北部地方岩手県本部会長）、杉田靖壽（元埼玉県小売酒販組合連合会会長）、福井誠司（元東北卸売酒販組合副理事長）、山崎澄男（元高知県小売酒販組合連合会会長）、山根平一（元和歌山県小売酒販組合連合会会長）、脇田捷治（京都府小売酒販組合連合会会長）

北米事業強化へ　現地メーカー買収

カルビー

カルビーは10月25日、米国の製菓会社Warnock Foods, Inc.（以下、Warnock社）の買収に向け、同社発行済株式の80％を取得した。

Warnock社は、ポテトチップス、トルティーヤ、パフスナックなどを受託製造する米国スナック菓子メーカー。世界最大のスナック菓子市場である米国で、同社のスナック菓子の商品開発力と販売網の活用を通じ、商品ポートフォリオを拡大する狙い。

カルビーの米国子会社Calbee America, Inc.（CAI）との協業により、北米ブランドのすそ野を広げ、同社グループの北米事業拡大を目指す。

3工場新棟稼働開始

エスビー食品

上田でIoT先行導入　集中投資、合計約135億円

エスビー食品は、同社の上田工場（長野県上田市）、グループ会社のエスビースパイス工業埼玉工場（埼玉県松伏町）とエスビーサンキョーフーズ（静岡県焼津市）のグループ3工場で、最新鋭の設備を導入した新棟を竣工し、10～12月に順次稼働を開始する。上田工場で「IoT」を先行導入するなど、合計約135億円の集中投資を通じて「安全・安心」と「生産体制」のさらなる強化を目指す。

同社は、企業理念「食卓　生産・販売体制」に取り組む中で、グループ3工場でもと、中期経営計画（20　新棟を建設。安全・安心と17～2019年度）の重　生産体制のさらなる強化、点施策である「スパイス&　生産性のさらなる向上を目ハーブに関する事業のさらなる強化」「製品の開発・　18年9～11月に順次着工し、この8～11月に順次竣　品、家庭用ねりチューブ製工。10月からエスビースパ　品などを生産する。投資総イス工業埼玉工場新棟、11　額約69億円。

月からエスビーサンキョーフーズ新棟、12月から上田工場新棟を稼働する。

エスビー食品上田工場新棟は建築面積2千591㎡、延床面積9千984㎡。家庭用・業務用即席製　密閉型製造設備、媒式冷却設備、省人化のための原料自動軽量装置に加え、スマートファクトリー化を目指して「IoT」を導入したことが大きな特徴だ。

今回導入したIoTは「全生産設備とライン検査機器のリアルタイム把握対応」（同社）。設備稼働状況監視管理システムを導入し、稼働中の設備から各種データを収集。生産管理システムと連携させることで、ライン全体の進捗管理と阻害要因の早期解消に活用する。

さらに蓄積されたデータを解析することで、設備単位の改善策を講じ、稼働率向上や安定稼働を図り、安全・安心やセキュリティーを強化、環境にも配慮した。

エスビーサンキョーフーズ新棟は建築面積3千261㎡、延床面積9千482㎡。レトルト・缶詰製品などを生産する。投資総額約40億円。

レトルト食品のハラール専用ラインを設置する一方、レトルト食品のアレルゲンフリーに対応。合理化と自動化による省人化を図った。

3工場共通の特徴は生産環境に合わせた清潔区の明確化、フィルター処理した外気による陽圧管理、入退場セキュリティーシステムによる管理体制の強化、LED照明の導入など。安全・安心やセキュリティーを強化、環境にも配慮した。

室内温湿度管理を強化する一方、最新の香辛料選別設備導入による選別品質向上、香辛料高速製粉ライン導入による製粉効率向上を図った。

額約26億円。

逆光線

誰でも何かしら、日常生活の中で習慣づけている行動、ルーティン的なものがあるかと思う。筆者が早朝散歩で出会う、60代後半と思しき男性もそうだ。コンビニの椅子席で新聞を広げ、決まった時間になればトイレを済ませ、そして仕事に向かう。彼にとっては1日の始まりの儀式のようなものなのだろう▼10月1日の消費税増税から1か月が経過した。消費税率が8％から10％に引き上がると同時に軽減税率が導入され、これにキャッシュレス決済へのポイント還元が絡んでくる。何がお得で何が損か、戸惑っている人も多いようだ▼軽減税率に伴ない、「イートイン脱税」なる言葉も飛び出した。8％の軽減税率が適用されるテイクアウトで購入したものを、本来なら10％の消費税がかかるイートインスペースで飲食することだ。一方で、こうした不正を許さず、取り締まろうとする「正義マン」もいるという▼コンビニは買い物客の申告制だが、件の男性はどうしているのか。店員に、「あの人、実は何とかしてやらないと」。それは一言言っても良いと思うぞ。

きょうの主な内容
「食物アレルギーを社会問題に協同の取組みスタートから1年」（食物アレルギー特集　4～6面）

カメセの青のり
自然の恵みを美味に育んで、皆様にお届けしたい
青海苔専門問屋
株式会社カメセ水産
東京都江東区猿江1-4-8
TEL 03-3631-2304㈹
FAX 03-3631-8067

愛は食卓にある。kewpie
サラダをシンプルに楽しむ。オリーブオイルの風味をいかしたドレッシング。

※食用植物油脂中オリーブオイル18％使用
エキストラバージンオリーブオイルの甘みと玉ねぎの風味をいかして新しいドレッシングをつくりました。ほどよい酸味のシンプル仕立て。野菜本来の味がいきてくる、サラダをシンプルに楽しむドレッシングです。
キューピー
オリーブオイル&オニオン
ドレッシング
野菜にドレスを着せましょう。
www.kewpie.co.jp/dressing