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(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2-10-11
リブラ丸の内6　305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　半年33,346円

世界の海苔を…
世界の人々に
―国際海苔問屋、技術と信頼の―
株式会社ヤマコ
本社　〒446-0061
[illegible]

きょうの主な内容

「上期順調、一ケタ前半増」(家庭用冷食特集　4~5面)
「原料価格引き下げもコスト高深刻」(パン粉特集　6~7面)

即席麺業界

大黒柱の幹太く
主力ブランドの強化進む

「カップヌードル」「赤いきつねうどん」「サッポロ一番」「一平ちゃん夜店の焼そば」「ペヤングソースやきそば」「凄麺」―。6月の価格改訂なども背景に、コンビニ、量販などでストアブランド、PB、オープンプライス商品の構成比が高まるなか、即席麺メーカーは強みを持つ主力ブランド強化という動きを加速させている。大黒柱の幹を太くし枝葉を増やすことでNBの底上げを図る狙いだ。

日清食品は2020年度を目途に、「カップヌードル」ブランドで売上高1千億円を狙っている。「カップヌードル」ブランドはこれまで、店頭カバー率や売上高の高い「カップヌードル」「同 シーフードヌードル」「同 カレー」「同 チリトマトヌードル」の"四天王"が牽引してきたが、今期は"ネクストスタンダード"(準定番商品)と位置付ける「カップヌードル しお」「カップヌードル 欧風チーズカレーヌードル」「カップヌードル 味噌」を加えた"七福神"として展開中だ。

今春には3尺1本を「カップヌードル」ブランドで埋め尽くす「カップヌードル万博2019~選んで楽しい!食べて楽しい!」を実施するなど店頭施策も強化、主力中の主力である「カップヌードル」ブランドの収益力強化を進める考え。

東洋水産は9月26日、都内で「赤緑合戦 全国食べ比べキャラバン出陣式」を開催した。和風カップ麺「赤いきつねうどん」「緑のたぬき天そば」を対象に、昨年実施して好評だった「あなたはどっち!?~食べて比べて投票しよう!~」キャンペーンの第2弾で、今回は全国47都道府県での陣取り合戦方式に変更し9月26日から来年1月31日まで実施している。

同キャンペーンの目玉は、約2か月間をかけて全国47都道府県を巡るキャラバンカー。各地で食べ比べキャラバンを開催する。特設WEBサイトからの投票を含め、より多くの都道府県を制覇したほうが勝利という趣向だ。消費者を巻き込むことで両商品への関心を高め、販促につなげる狙いだ。

サンヨー食品は、袋麺「サッポロ一番 みそラーメン」「同 塩らーめん」を対象に、Twitterを活用したキャンペーン「サッポロ一番 みそ派塩派大論争」を10月31日まで展開した。袋麺2大商品を対象に、消費者を巻き込んだ一大キャンペーンを展開することで、さらなる新規ユーザーの開拓と休眠ユーザーの掘り起こしによる間口、奥行きの拡大を図る狙い。同社はこれに加え、"袋麺の個食販売"という新たな売り方も期間限定で提案している。「個食販売にすることで袋麺に対する参入障壁が低くなり、新規・休眠ユーザーが参入し、売上高が伸びるという結果が出た」(同社)としている。

明星食品はここ数年、カップ焼そば「一平ちゃん夜店の焼そば」をはじめとする"汁なし"、「チャルメラ」「中華三味」といった袋麺ロングセラーブランドの強化を進めている。"汁なし"については「夜店の焼そば」のフレーバー展開やコラボ商品の投入、「チャルメラ」「中華三昧」はこれまで培ったブランド力を背景に、カップ麺への展開を進めている。袋麺がダウントレンドにあるなか、袋麺ブランドのカップ麺化によりブランドトータルでの売上拡大を目指す狙いだ。

エースコックは「モッチッチ」ブランドの育成強化に乗り出す。10月7日から焼そばに続く「モッチッチ」ブランド第2弾として「ラーメンモッチッチ ワンタン麺」「同 野菜タンメン」を全国発売した。同社は今シーズン、女性、中高年層、若者層それぞれに向けた商品政策に注力。即席麺のライトユーザーが多い女性層には「ラーメンモッチッチ」「焼そばモッチッチ」に加え、女性向けのパイオニア商品である「スープはるさめ」の深掘りにより未開拓市場にチャレンジする。

中堅では、まるか食品がカップ焼そば「ペヤングソースやきそば」、ヤマダイがノンフライカップ麺「凄麺」ブランドに注力している。

まるか食品は多彩なフレーバー展開に加え、サイズバリエーションも揃え、質量の両面で選択肢を増やし多様なニーズに対応。

ヤマダイの「凄麺」はどんぶり型全30品(期間限定品除く)という圧倒的なアイテム数。うち20品は"ご当地"商品。ご当地との関係を含め、リニューアルを繰り返すことで商品力を強化し、エリアマーケティングのお手本のような取り組みを進めている。

「国際栄養サミット」
来年12月 東京で開催
栄養課題へ内外の取り組み促進

栄養改善に向けて国際的機運を高めるため、オリンピック・パラリンピックを利用してロンドンおよびリオで「国際栄養サミット」が開催されてきたが、東京オリンピック・パラリンピックに合わせ、来年12月に日本で「国際栄養サミット2020」が開催されることが決まった(詳細日程、場所は未定)。

現在、栄養改善に向けた国際的な取り組みが複数進行しており、日本政府は2014年の健康・医療戦略において「新興国・途上国を含む各国の栄養改善のため、官民連携を通じた包括的ビジネスを含む事業の国際展開を進める」こととし、2016年に官民連携の栄養改善事業推進プラットフォーム(NJPPP)を設立。これを受けて2017年12月に東京で開催されたユニバーサル・ヘルス・カバレッジフォーラムの席上、安倍晋三総理から2020年に「国際栄養サミット」を東京で開催することが発表された。

サミットの目的は「世界的な栄養改善の現状と課題を確認し、栄養課題に向けた各国の今後の国際的取組を促進する」こととし、「健康な食事・栄養を推進し、生産者の生計を安定確保し、地球温暖化の防止に貢献するフードシステム(健康的な食を推進するための環境づくり)の構築」を大目標に掲げている。

日本は低出生体重児の割合が中長期的には増加傾向にあり、20歳代女性の痩せの割合も中長期的には増加傾向など様々な問題を抱えており、これらの問題も話し合われる模様。今後は幅広いステークホルダーから具体的な論点を募り、11月中にコミットメント作成ガイドを作成する計画。

一般財団法人食品産業センター(村上秀徳理事長、主催は栄養改善事業推進プラットフォーム)は10月30日、東京都港区赤坂のTKP赤坂駅カンファレンスセンターで栄養改善ビジネスの国際展開支援事業に係る国内セミナー「国際栄養サミット2020に向けて」を開催し、食品メーカーや関係団体など約150人が受講した。

セミナーでは、村上理事長および農林水産省食料産業局企画官の黒岩卓氏のあいさつに続いて、外務省国際協力局国際保健政策室長の鷲見学氏が「国際栄養サミット2020の概要」について、神奈川県立保健福祉大学学長の中村丁次氏(「成長のための栄養サミット2020」に係る有識者会議座長)が「世界に発信すべき日本の栄養」について、国際協力機構(JICA)国際協力専門員の野村真利香氏が「世界の栄養課題と潮流」について、ビル&メリンダ・ゲイツ財団のKamel Chida氏がそれぞれ講演した。

生乳生産 前同上回る
天候要因や反動増など 上期牛乳等生産量

2019年度上期(4~9月)の生乳生産量は前年比100・4%と前同を上回った。

第1四半期(4~6月)は前年微減だったが、第2四半期(7~9月)が前同を上回った。特に7月(101・1%)、9月(104・1%)が寄与した。7月は天候要因、9月は昨年の北海道胆振東部地震による生産量減少の反動増とみられる。

一方、牛乳等の生産量は全体に伸び悩んだ。

牛乳等生産量の種別内訳は、牛乳100・2%(業務用100・7%、学校給食用97・5%)、加工乳・成分調整牛乳97%(業務用109・9%、成分調整牛乳87・2%)、乳飲料100・2%、ヨーグルト94・4%、乳酸菌飲料89・2%など。

生乳生産は堅調に推移したが、天候不順を受けた7月の牛乳等生産量は、牛乳97・6%、加工乳・成分調整牛乳92・7%、乳飲料97・9%、ヨーグルト93・6%、乳酸菌飲料90・2%と低迷した。

ミツカンご当地鍋GP

兵庫県「かにすき」ナンバー1メニューに

Mizkanは1日、8月下旬から10月下旬にかけて実施した「ご当地鍋GP(グランプリ)」の結果を発表した。ご当地鍋ナンバーワンに輝いたのは近畿エリア代表の兵庫県「かにすき」。10月3~23日に行われた決勝戦で総票数1万8千701票のうち3千543票を獲得した。

ナンバーワンの「かにすき」は兵庫の名産である松葉ガニや香住ガニを同社の「〆まで美味しい寄せ鍋つゆストレート」や「かおりの蔵丸搾りゆず」で食べる鍋。ハレの日や家族が集まる時のごちそうメニューになる。

2位は3千513票を獲得した北海道・東北エリア代表の北海道「じゃがキムチのタッカルビ鍋」。昨年のナンバーワンで、今年もナンバーワンに30票差の2位になった。キムチとチーズを合わせたタッカルビ風の鍋で、じゃがいもとチーズの組み合わせが人気だ。

3位は3千238票を獲得した九州・沖縄エリア代表の福岡県「〆まで楽しむ炊き餃子鍋」。福岡の名物である炊き餃子と水炊きのいいとこ取りの鍋で、〆にはとろろめんたいの雑炊が楽しめる。

「ご当地鍋GP」は「食べたい鍋」に投票してもらい、47都道府県の鍋メニューの中からナンバーワンを決定する企画。同社は引続きご当地鍋メニューの提案を通じご当地食材のおいしさ、鍋の魅力を伝えていく考えだ。

兵庫県「かにすき」

北海道「じゃがキムチのタッカルビ鍋」㊧と福岡県「〆まで楽しむ炊き餃子鍋」

逆光線

毎年8月末からあおり始めるハロウィンがようやく本番を迎えた。実に2か月の助走を経て本番だが、最近は思ったほど跳ねていないような気もする。そもそも何を祝って何をお願いするのか分からない。そんなことを若い人に言うと「中高年はハロウィン対象外だから」と言われて大きな納得感に包まれた▼10月末は海苔の養殖網が海に張られる海苔シーズンのスタートでもある。今年は大凶作の翌年であり、各地で台風被害の爪痕が残る中でのシーズン開始だ。なんだかハロウィンが海苔年度の開幕を告げる奇妙な取り合わせになっているが、SNSを見るとそうでもない▼デコ弁のハロウィンバージョンを子供に持たせるためにお母さんが海苔を切ってかぼちゃランタンなどを作っている様子が数多くアップされている。また、既製品(ハロウィン仕様のカット海苔)を利用した弁当もそこそこある。むしろ海苔商品と相性が良いように見える▼奇しくも2千年近い歴史を持つ2つの文化の節目が重なり、お弁当で共演する姿はさながら"祭り"に見える。ハロウィンも悪くない。

味付かんぴょう
かんぴょう君
ヤマコ (株)小野口商店
TEL0282(23)1234(代) FAX0282(23)1235
ホームページは『かんぴょうの小野口』で検索して下さい。
http://www.onoguchi.co.jp

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

タテソース 超・激辛
カプサイシン100倍(当社比)
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 360ml/900ml/1.8l
株式会社 豊島屋
TEL086(522)2148 FAX086(522)2149
Eメール info@teshimaya.co.jp

ShinSei
新食感
とろけるきなこ
くちどけ ほのかな甘味
ごまパウダー 黒糖 麦芽糖 オリゴ糖
内容量80g
金賞受賞
とろとうま~!!
ふわっととろけるくちどけ
ほのかな甘さでそのまま使える!!
ごまパウダー・黒糖・麦芽糖・オリゴ糖配合
IKKOさんオススメ!
いままでのきなことは違う!!
さらっとなめらか食べやすい
新食感!
ShinSei しんせい

株式会社　真誠(しんせい)　〒481-8526　愛知県北名古屋市片場新町29　TEL(0568)23-3311　FAX(0568)22-4245　北海道・東北営業部／関東営業部／中部営業部／近畿営業部／中四国営業部／九州営業部／関ヶ原工場／名古屋工場／胡麻の郷