

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 536-0047
 電話 06 (6361) 4972(代)
 東京都中央区入船1-9-8
 郵便番号 104-4042
 電話 03 (3552) 3756-4031
 名古屋市中区丸の内2-10-11
 リブリの店内 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 年半33,346円

永谷園の
お茶づけ海苔

黑糖

か
タピる
で
売れる

空前のタビオカブームで黒糖の引き合いが強まっていた。もちろん缶蜜糖市場、色付き砂糖、約30万6千トン、全体から見ればずさんな量だ。これまでに黒糖消費は直消、かりんとう、洋菓、飴、製パンなどに偏っていたため飲料向けは最も期待する。また、「ネット」で黒糖原料を外国人が仕入れていくとの指摘もあり、新規参入の糖原料を不

ネット通販で原料仕入れ？

フームが姉まゝして、突如として大量注文が飛び込んでくるようになった。それまでも閉店休業状態に陥ったこともあり比較は難しいが、3倍には増えたといふやうだ。これら購入者の履歴を見ると外人が多く、日本で黒糖を使った新製品を売る外人」とい

イメージを持たせたいが、若い女性に受け入れられることが証明された（上野砂糖と今後との広がりにも）。黒糖でも「沖縄黒糖は今年度も初めて4期連続の豊作推移している。一時の供給不安（台風、干ばつ）を乗り越えて、ようやく、平順になっている。タビオカ店でも、沖縄黒糖使用とした店舗への需要拡大に貢献す姿もある。白糖は3期連続の減収。水砂糖は今2月のテレビ番組で「いちご酢が紹介され、中日本水砂糖2月半月の販売量が昨年の2600tが、今年は3000t超という倍に拡大した。本商戦は前年減もなかった。平年並みは維持している。問題は白糖。白糖には国産糖（北海道、鹿児島、沖縄）の保護財源が約500億円が喪せられ、販売されている。そのほか砂糖類では、そのほか他のが甘味原料にはない。結局、白糖の価格競争力が弱まり、砂糖パッキングも強まる。平成で砂糖消費は28%減少した。令和になって消費量が減るとなると調整率（販売量に占める保護高率）は高まる。このままでは消費財が続くと、業界界の事態も待つことになる。一喜一憂の令和元年が終ろうとしている。（〇）20面に別建てでタビ

【島青版】吳澤山氏

外資系が調べた「飲食店の深遠経営」を、ロンドン・ベッパ・ベルグズ・リサーチの調査結果から見てみる。

・よるく、飲食店の深遠経営は、業午前〇時の利用者が最も多い。調査した一か月の期間（2009年9月）に利用した人の割合は16%だった。

・5%の利用した人の平均年齢は27歳で、男女比率はほぼ均等。利用回数は2.9回と、利用頻度が非常に低い。

・また、この年代男性が7割、女性3割という傾向がある。

・6%の30代男性は、6.6回と、利用頻度が高い。

（日本経済新聞）

コンビニが減れば 外食にチャンス？

 とうても品をおちろみの味わい。

◎ 20代女性14・8%なの4・7%を大きく上って年代が若いほど利用者の割合が多く、利用必要性を感じる人は20代男性27・7%、30代男性27・7%、40代男性23・7%だが後の2次会や締めの食事等で28・0%、残り「自分にとっての必要を感じない」と感じる人(68・3%)と大きな差があり、若いう代を除けば、利用性は「残業で仕上げる終了が遅くなった人が機会が減る必要性を感じない傾向が強いようだ。ただし、コンビニの夜営業が減れば逆に外食店のチャンスが広がる。」

外食が「減った」と思う人が23・3%。1年前と比べて深夜外食の利用機会は減った。計が23の対応に外食対応に影響した「増えた」「計」するとは間違いない。

「食と健康」フォーラム創設
味の素 倭情報の設解拡目指す

意見の歩み寄りが進まな いために起こっており、 同様の問題はMSG以外 にも存在していると認 識。さまざまなメディア やSNSに偽情報が氾濫	懇談会では の安心・安全 英明理事長 化と新時代の ユニークシ
---	---

「タビオが厄介の出荷に
ついて製糖主の目新製
糖は「粉末もくは黒蜜
が売れてる。特に黒蜜
の人氣が高い。1つの販
売先としては異例の販売
量と言えそう」と話
す。これは販売意欲先
の話題。相手が販売商品も
分かってるケース。
大阪の老舗「蜜糖メー
カー・上野砂糖は「ネ
トに出品。黒糖商品さ
る。翌日に注文がくる
とこれまで重視してい
たネット通販販の「し
かた感を得ており、しか
大黒社で自家消費と
糖の最大手である大東
糖自社工場でネット
売っているが、タビオ

は特定の砂糖卸や食系卸を通じて小売店、外食店まで流れるが、外国人はそんなことは知らない。ところがネットを覗くと「売っているじゃないか」と業務用単位の発注が舞い込んできたという推測だ。

それぞれ出荷量はそれほど多くはないが、「黒

味の素社は11月29日、京都下田区丸の内、京會館で「現代に必要リスココミュニケーションとは?」という味調味料(MSG)/食品添加物を事例として「データをメディア懇談会を開く。この中で西井孝明取締役社長(最高経営責任者)は、リスココミュニケーション

ケーション実践に阿けた行動宣言を発表した。同社は、これまでの2回の懇談会の中で、MSOに対する誤解は極めの意見の歩み寄りが進まないために起こっており、同様の問題はMSG以外にも存在しているとの認識とさまざまなメディアやSNS上に偽情報が氾濫する中で、生活者に正しい理解を浸透するために「はたらくコミュニケーション」生活協同組合田裕之代表理事の演。続いて、

か浸透していない。MS
Gをうまく活用すれば、
おいさを維持しながら
減塩を進めることで、
課題解決の一助になる。

「宿を指すこと」を目的とし、新しいリスクコミュニケーションの場を立ち上げたと考えて、この一歩は、普段の正しい情報収集の正しき意図の共有の場として、「食と健康」に関する情報を発信し、食に携わる企業や小売りに、先日、友「一歩です」と張りの紙が

アジアの 食品流通事情 ——食品輸出実務と

前記の通り、低コストの食料品を輸入して販売しているが、「配給制」と言えるくらい食品価格の立脚が圧倒的に安い。そのためこうした事例が起きる。海外では FOC (Free of charge) が多行なわれ、国内の

食品輸出の布石のために

[illegible]

逆光線

先曰、友 一歩ずつと張りの紙が
人の経営で してあつた。――廃棄口
のコンビニが 増えれば當然、店の
経営を圧する ことになる。こ
に 弁当売場 であるが、それ以上に、
何となくの 毎日、大量に廃棄し続
てらるゝと 寛かなるを 見なければならぬ。
棚の上のの とう現物を前へ何か
狭くしてあ できることはないか、
うという客 へ、その思いで始めたと言
うて存在す る。つてた。コンビニ
の長い商品 は、めざらサライチエ
という客へ 全体で食品ロス削減
する存在す る。食品ロス削減
の間に限る に向けて取り組みが進
んでいくが、 意識を養ふというこ
も、食品ロス削減に 重要だ。それぞれの立
場から、友の投じた二石
一木に、順次で購入 することか
ら、また、まに 敬意を表しつつ、一
番手前のおとぎりを賣
い物かに入れた。

お茶の香りと魂の香り。
とても上品なおちつめの味わい。

 **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 2275

320年、
守り続けた
ものがある。

丸一尾のカツオを切る、
そこから始まる鰹節づくり。
にんべんは、鰹節づくりの
全ての工程を一貫して国内加工。
伝統の技術を次世代へ繋ぐのも、
専門店の仕事です。

この国の気候と風土が育んできたおいしさを、この国に暮らす人々と一緒に伝えていく。

この国の味、ここから。
作り手と共に320年、
お客様に支えられて320年、
大切なものを、これからもずっと。

おかげさまで創業320周年
鯉節専門店のにんべんです。



◀にんべん320周年 記念ムービー

この国の味、ここから。

にんべん

日本橋