2020年 食品業界が始動

乾杯の様子

今年54回目を迎える新春恒例の「大阪食品業界　新春名刺交換会」が6日、大阪市の太閤園で開催された。日本加工食品卸協会近畿支部、大阪府食品卸同業会、食品新聞社の共催。近畿圏の卸やメーカーのトップを中心に177社、540人が集った。

製配販の連携強化

変化に対応できる年に

主催者を代表し、岡本均日本加工食品卸協会近畿支部長（伊藤忠食品社長）が「日本では今年の東京オリンピック、2025年の大阪・関西万博など華やかな式典が次々と予定されている。一方、世の中にはさまざまな変化が起こっており、この潮流は今年も大きなうねりとして、われわれに大きく影響することが予想される。製配販の連携を強化し、対抗手段をしっかりと考えていかなければならない」と述べた。

岡本氏

続いて、来賓のあいさつに立った遠藤順也近畿農政局次長は食品業界の担う役割やさまざまな課題をはじめ、2020年に取り組む事項について話した（2面に掲載）。

堀井氏

乾杯は堀井一彦カゴメ大阪支店長が登壇。「今年は五輪が開催され、健康への意識はより高まることが予想される。2020年は食品業界を挙げて日本人の健康増進に取り組むとともに、大阪から世界に向けてさまざまな発信を始める年にしたい」と話し、力強く乾杯の発声をした。

中締めは魚住直之大阪府食品卸同業会長（伊藤忠食品西日本営業本部長）が「昨年から中一日配送を行う企業が徐々に増えている。当然、メーカーにおいてはコスト削減につながるが、卸にとっては負担がかかる。削減できたコストを卸とシェアするという考えを持っていただけたらありがたい」と呼びかけ締めくくった。

魚住氏

食品新聞社・山口貢社長のあいさつ　昨年を振り返ると改元や消費増税など大きな社会変化のある年だった。しかし、1年を通して最も大きな変化はITの加速化だったのではないか。今年はいよいよ5Gの時代が来らに強めていく年にしてほしい。

山口本紙社長

する中、食品業界はどうあるべきか。また、どこに向かっていくべきか。課題が山積みの業界の中ではなかなか先が見通せないのも事実だ。

キャッシュレス化により消費者の決済のスピードが増す中、企業方針を示す決裁も同じスピードで進まなければ時代に置いていかれる可能性があると強く感じている。食品業界において、2020年も引き続き物流費や資材費の高騰が見込まれるが、卸の持つ企業と企業を結び付ける力やインフラカとメーカーのパワーを融合させ、連携をさ

持続可能な成長誓う

東京で酒類食料品賀詞交歓会

260社、900余人が参加

「伸びない量は質で補おう」と國分会長

酒類・食品メーカーならびに主要卸で構成する酒類食料品業懇話会は6日、東京・ロイヤルパークホテルで恒例の新年賀詞交歓会を開催。メーカー、卸のトップら260社、約900人が出席した。

あいさつした國分勘兵衛・パラリンピック大会の開幕まで200日となった。オリンピックイヤーの今年が素晴らしい年となることを願っている」とした上で、「昨年も自然災害が相次いだ。世界的に気候変動が大きくなりその原因としてCO_2排出量の増加など、地球環境の変化が挙げられている。SDGsの取り組みが注目されているが、これを一過性のものではなく、地球環境の将来を見据えて本気で取り組んでいかなければならない時代になった」と警鐘を鳴らした。

「（食品業界も）量の拡大、シェアアップを追うのではなく、伸びない部分は質で補うことを考えていく必要がある。再生産と持続可能な計画を立て、業界全体で持続的な発展につなげていきたい」と呼びかけた。

続いて、今年の年男23人を代表して松沢幸一・明治屋社長があいさつ。「新年早々、国内外で多事多難が続き、今年も不安定な一年が予想される。酒類食品業界は昨年後半から減速気味で、消費増税や小売業の競争激化の影響も懸念される。子（ねずみ）は繁殖力が旺盛で真面目にコツコツと、コミュニケーション力も豊かで環境適応力にも優れているという。厳しい環境だが、東京五輪の経済効果にも期待し、ぜひとも業界繁栄の年にしたい」と力強く乾杯した。

中締めでは、森山透・三菱食品社長が「競争と協調が求められる時代になった。競争も大事だが、協力できる部分は互いに協調し、業界の発展につなげていこう」と、万歳三唱で新たな年の飛躍を誓った。

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）広島・福岡
© 食品新聞社 2020
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

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)3631-8062

きょうの主な内容

「有力企業最新売上げランキング」（メーカー部門　4～7面）
「2020　年頭に思う」（8～10面）

キーコーヒー

創業100周年の年

柴田社長 新メッセージへの思い語る

〈100周年メッセージ〉

情熱を世界へ、感動を未来へ。

キーコーヒーは8月24日に創業100周年を迎えるにあたり「情熱を世界へ、感動を未来へ。」を新メッセージに掲げるとともに、平成元年に導入した社章を刷新した。

創業時の大正から昭和初期頃まで、コーヒーはパンやケーキと同じように西洋文化の憧れであった中、同社はプロフェッショナルなイメージの強いコーヒーをより身近に感じてもらえるような商品を次々と発売していった。

1921年に発売した希釈タイプ「コーヒーシロップ」はコーヒーを広く普及させるきっかけとなり、その後も抽出器具を使わず湯を注ぐだけで本格レギュラーコーヒーが味わえる「ドリップオン」や、不慣れな人でもおいしくコーヒーをいれられる抽出器具「Noi」シリーズなどを生み出していった。メッセージ前段の「情熱を世界へ」はこのような歴史を踏まえて考案された。

取材に応じた柴田裕社長は「二世紀企業への扉を開くことになる今年、先達から引き継がれた情熱をより幅広い人に伝えていきたい。その思いを〝情熱を世界へ〟の言葉に込めた」と語る。

その思いを具現化するため、新しい鍵で未来への扉を開いていく」という思いを込めた。

コーヒーにおいても「モノからコトへ」が言われるようになった今、将来に向けてはコト消費を超えた提案も視野に入れる。

「サードウェーブの流れで産地・農園・品種に価値を求める動きもあれば、焙煎やブレンドを自ら手掛けてみたいニーズも増えている。シングルオリジンを通じて、今度はブレンドに興味を持たれたり各社のブレンドを比較してみたりする動きも出てきている。〝モノからコトへ〟に対応しつつ、将来はさらにコトを超えたものを提案していきたいと考えている」とコーヒーという情熱を胸に、新しい鍵で未来への

創業100周年記念コーヒー「SINCE 1920」シリーズ第1弾「BLEND No.100」を持つ柴田社長

一つに、今年予定している台湾産コーヒーの商品化が挙げられる。

台湾産コーヒーは1930年代、創業者の柴田文次氏が台湾でコーヒー栽培事業を開始し日本にも出荷していたが、第二次世界大戦の激化で農園維持が困難となり終戦とともにすべてを手放したことで途絶えてしまった。商品化はこの歴史を刻むことを目的とした。

「私が16年に農園跡地を視察した際に、当時栽培されていた1本のコーヒーの樹が〝百年珈琲樹〟と名づけられ奇跡的に残っていたことから、地元行政と連携し創業100周年事業として農園跡地を台湾のコーヒー文化の原点として整備・保存していくことにした」と説明する。

同社は特設サイト「コーヒーという情熱 100年。」を公開。同サイトでは100周年メッセージのほか、キャンペーンや商品情報とともに「History」のコーナーを設け100年の歩みを当時の写真とともに振り返るようになっている。

メッセージ後段の「感動を未来へ」には、コーヒーを初めて飲んだときに感じるおいしさや喜びのようなものを新しい形で伝えていくという決意を表した。

「若年層などコーヒーに接していない人がまだ無数にいることを考えると、コーヒー消費はまだ伸びる余地があると考えている」と述べる。

新メッセージとともに社章も刷新。従来は、平成元年の社名変更時に導入されたもので、青色の四角の枠に鍵をデザイン。これを改め、新社章はより鍵を強調して女性社員でも身につけやすい親しみのあるデザインに仕立てられており、「コーヒーとの情熱を胸

新社章のイメージ

逆光線

2020年がスタートした。今年の干支は「庚子（かのえね）」。「庚」は結実や形成という変化転換を表し、十二支の1番目に当たる「子」は新しい運気のサイクルの始まりを表すという。植物に例えると、成長に向かって種子が膨らみ始める時期で、未来に向かって新しいチャレンジをすることに適した年のようだ▼繁殖力に優れたねずみは子孫繁栄の象徴でもあり、株式市場では「子年は繁栄」という格言もある。6日の大発会は、緊迫する中東情勢を背景に全面安の展開となり、格言通りとはいかない難しさも感じられたが、東京五輪に向けて今年こそは消費の盛り上がりを期待する声も多い▼食品業界の賀詞交歓会では、SDGsの取り組みに象徴されるように持続可能な発展を願う言葉が相次いだ。量から質への転換、食品ロスや物流問題の解決など、サステナブルな成長実現は業界共通の課題だ▼今週から、メーカー各社の春夏新製品の発表が本格化する。環境対応型の容器や賞味期限延長など、技術革新によって市場を活性化する新たなチャレンジに期待したい。

これからも、
もっとおいしく。
70th
サトウ食品

ながモチフィルムは、
おいしいお餅のしるしなの。

ながモチフィルム
りんか&あんな

www.satosyokuhin.co.jp/