

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
 名古屋市東区丸の内2-10-11
 リブリムの内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 2020**
 THE JAPAN FOOD NEWS
 購読料 年33,346円

永谷園の
お茶づけ海苔

きょうの主な内容

「乾麺商戦スタート」
（手延べ麺&乾麺版 5面）

「『春のプレゼンテーション会』開催」
（日清オイロG企画 8面）

魅惑のスパイス
マサラ

スパイスな
風味がカレー
はじめ、各種
煮込料理の
アクセント

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／東京都練馬区豊毛北4-33 15 ☎03(3993)4111(代)
工場／埼玉県入間市東葛原2-17-10 ☎04(2964)4511

暖冬警戒、早め手当で単価上昇

今年度の海苔其取が一月上旬の折り返し点を過ぎた。46年ぶりの大凶作となつた昨年度と比べては枚数が0・4%減のはずではなかつた(25億3千80万枚、平均価格は・6%高)(14日80銭、一枚当たり)となっている。2月6日は上旬傾向が続いている。

時定では枚数が前年比10%増まで持ち直しているが、依然として単価が下がらない。基本的には各社が在庫不足気味であり、今年も暖冬(ここ一週間は寒波)のため早めの必要量確保で相場は上がると思われる。

戦が始ま
いが始ま
る。C
占める
は、海
れが佳境
々々遅れ
S仕入れ

冬であり、1月28日には大阪で気温19度超を記録（104年ぶり）するなど全国的にも暖かい。そこで1週間は待望の寒

場となく、何となく枚でも多く海苔を探っていると、この一週間は待望の寒

また、海苔

前年並み
折り返し

海苔

も、まだよくは判明しない。基礎的な自然の海況には、
昇。12月15日時点で平均
単価は約12%高、12月31
日時点で7・6%高とな
っていた。この頃の海
況は、13度以下が望ましく、
これに適度な降雨があれば
安心。しかし、今年
も昨年と負けず劣らず暖

昭和産業

中期経営計画2022を策定

国内外で成長戦略描く



新妻社長

外で事業領域拡大やESG経営の推進など社会課題の解決への貢献を加える。

連合は、

事業領域の拡大では、グルーの冷凍食品事業や植物性食品の開発強化を進めるとともに、新

場実験プラントを建設
アグリビジネスへの参
査。アセアン
を検討する。アセアン
、中国など、海外

場での展開拡大も進め

「冷食強化は喫緊の課題」社社長
冷凍食品事業について、新妻社長は「喫緊課題の一つ」として、グループ内の冷蔵店との連携強化、商品領域・販売体制の見直しに加え、シナジイが期待できる分野でM&Aやアラブライズ視野に事業拡大を進める方針を示した。植物由来

22は、創業90周年の記念に向けた長期計画ありたい姿を実現するための2ndステップ。（中計17～19年）
発展させるべく、「中期経営計画2022」は、確立されたステーション位置付け、「SHOW A Value Creation SHOW A」を基本コンセプトとし、事業間シナジーの推進によって追求とオンラインペーションの推進による新たな価値を創造する成長戦略に軸を置いた。「17」に進められた生産体制増強など、基盤事業強化を盤石化しつつ、国内

新社長に40代の深谷氏

高岡社長は定年退職

ネスレは12日、現
 長の交代を発表した。社
 長の高岡浩二氏が定年退
 職し、4月1日付で現・
 常務執行役員飲料事業本
 部の「ネスカフェ」を牽引
 するアレキサンダー・バ
 ー（現・飲料事業本部、
 ココアエール飲料事業部
 コーヒーフロジェクト
 グループマネジャー、ロ
 ーレンシステム部長）の
 拡大多家庭内外にお
 ける配属（現・中四支社）
 へ、飲料事業本部、
 ココアエール飲料事業部
 コーヒーフロジェクト
 グループマネジャー、ロ
 ーレンシステム部長ら、

部長の深谷龍彦氏が代表取締役社長兼CEOに就任する。

深谷氏はこれまで同社
ネスレ日本株式会社、広島支
行役員・飲料事業本部長。

深谷氏
シヨンを推進してきた。
深谷 龍彦氏（ふかや りゅうげん）
にたのむ。ふかた
3年9月24日までの46
歳。大阪府出身。関西学
院大学卒業。96年、
ネスレ日本株式会社、広島支
行役員・飲料事業本部長。

ネスレ兼「コヒーエンハ
ンサー」ブランド、ネスレシ
・A ソーシオ・A スレス
スタン・トリ・ジョナルマ
ネジ（1月）から経略、2
016年1月を過ぎ、2

逆光線

迎えた。記憶あり」という過程を急すべき第1号レポートは「キッチンにおける油の存在」（95年）、「おいし」が3割を突揚げ物に使う鰯という破。惣菜市場の拡大と設問では半数以上が天ぷら鰯と回答。テフロ来立によりも、（実際

ン加工と鉄のフライパンがともに1割弱で、当時の台所風景が垣間見える▼過去のレポートを振り返ると食に対する意識変化やトレンドがよく分かる。ダイは、食生活や調理形態

用油は今では健康に役立つ食材となり、料理のおいしさに引き出す調味料用途に役割を進化。家庭用油市場は過去年最大の1千500億超の好企画だった。

大型新人白い「ゆかり」

不運な「うめこ」の

[illegible]

三島食品 末貞社長が語る

三姉妹として脚光を浴びる。売上げ面でも一億円ブレイヤーに成長した。

末貞社長は「たらのこの『おかり』はスターになったが、梅の方は自らの不幸りを嘆いていたと振り返る。そしてこのたび、根強紫ではなく、鮮やか白いつのファンの声に押され、「大赤」そはI.O.O(勿國産)レタ存在になるのか。

ギョー品に比し塩分を30

着物風のバ%カット。多々の消費者から寄せられていた、国産、まこと演減塩というニーズを具現化したもので、白いゆかりで再起を図るとして話題性もある。」(末貞)

同社では前年から「新・社長」と再調味料宣言「ゆかり」をデビューを掲げ、食シンの拡大を図果たした。末貞社長は「調味料としてゆかり」の認識を高めた」と強調す場だ、今「ゆかり」をはじめとする「三姉妹」は回同時に「おかり」「あかり」と、名前の末尾が「り」という共通点を持つ。これに対し、今回登場した「うめこ」は兄の通り「うめである。果たして今後、『〇〇の名型持つ仲間を加え新たな三姉妹」を結成し、先輩姉妹を脅かす存在になるのか。

末貞社長は「けなげな不

ゆかり
YUKARI
無添加 全量使用
mishima

うめこ
カリカリ梅
mishima

22日は、創業90周年の2025年にけた長寿シヨンのための大実現の2ndステージ。「中計1719」で築いた足場をさらに飛躍させるべく、「中期経営計画2022」は、確固たるステージと位置付け、「SHOW A New Value Creation」をスローガンに、新たな価値創造による成長戦略に軸足を置いた。

基本戦略では「1719」で進めてきた生産体制増強など、基盤事業強化を盤石化しつつ、国内の拡大と家庭内外にお

店（現・中国四支社）へ配属。ネスカフェ事業本部、（現・飲料事業本部）、3Fモザール飲料事業本部、マネジャー、飲料事業本部コーヒプロジェクト、グループマネジャー、グローバルマーケティング、

冷凍食品事業について、新築社長は、喫緊課題の「2」として、グループ内の冷食仕の連携強化、商品領域・販売体制の見直しに加え、シナジーが期待できる分野でM&Aやライアンスも視野に事業拡大を進める方針を示した。植物由来

だからである新たな価値とは？」を基コジセブトに、事業間ナジール追求をオフォーインノベーションの推進によって、新たな価値創造による成長戦略に軸足を置いた。

基本戦略では「1719」で進めてきた生産体制増強など、基盤事業強化を盤石化しつつ、国内の拡大と家庭内外にお

食品の品質は社長
倉庫の開設強化では、鹿
嶋工場の大豆たん牛産
品ラインを増強。グルー
ム

計3億円。配当性
30%程度、成長投資2
0億円、設備投資24
億円を見込む。

日清オイ
リオカラー
の「生活
ブの「一
科学調査
究レポート
が25周年
を迎えた。記
感あり」とい
経て、2010
以降、2010
は「三分
作るより
おいしい
が3割を突
破、穀業市
場の拡大
とともに、
最近では
「出
来よりも、
（実際
に食べる
時のおい
しさが重
視され、調
理の機能
性が注目
されてい
る」と同
社の人々
アンチシ
ン会では
「口に殺
コーナを
設け、食
生活や調
理形態

逆光線

過去最大!国内と海外約90カ国・地域の3,500社以上の食品・飲料メーカーが幕張メッセに集結する4日間!

“アジア最大級”食の国際トレードショー

The 45th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2020

2020年
会期 **3月10日(火)～13日(金)**
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

第45回 **国際食品・飲料展**

会場 **幕張メッセ全館**

第45回 国際食品・飲料展

厚生労働省 農林水産省 独立行政法人日本貿易振興機構(ジェトロ)
国税庁 観光庁 千葉県 千葉市 独立行政法人農畜産業振興機構(順不同)

「FOODEX 美食女子」
美食女子
 Award 2020

フローズンフーズで活躍する女性応援
プロジェクト in FOOD EX JAPAN 2020

美食女子 Award 2020 ～フローズン女性で活躍する女性応援プロジェクト～ とは？
3,000万人を突破しなお増加を続ける女性就業者と、拡大するフローズン女性市場に着目し実施するプロジェクトで、モデルやタレント、フードコーディネーターなど食に関する意識の高い一般女性ならびに卸、小売、通販などの食品・飲料を扱う企業のバイヤーが、社会で活躍する女性に勤めたいと考えるフローズン商品を、「味」「食」や「1パッケージ・ビジュアル」などの視点から審査します。なお、クランプリ製品はFOODEX JAPAN 2020会期中に発表されます！

主催・問い合わせ 

FOODEX JAPAN事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22
[来場者へ]ルブデスク / 株式会社ケイ・スリー・クリエーション]
TEL:03-6809-2707 (受付9:30~18:00※平日のみ) E-mail: helpdesk@k3c.co.jp
最新情報はwebから **[FOODEX JAPAN]** **[検索]** <https://www.jma.or.jp/foodex/>
食品業界向け招待券請求はこちらから: https://event.jma.or.jp/fx20invc_ad