

食品新聞

発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪府北区西天満5-10-17
大阪支社 530-0047
電話 06(6361)4972
東京支社 東京都中央区大塚1-21-8
電話 03(3552)3756-4031
名古屋支社 名古屋市中区丸の内2-10-11
電話 052(221)5391
札幌支社 札幌市中央区南一条西5-10-1
電話 011(232)2333
〒100-8302 東京都千代田区千代田2-1-1
食品新聞社 2020
THE JAPAN FOOD NEWS
創刊 1951年3月

即席麺

3月の即席麺JAS生産量(日本即席食品工業協会)は、前年比1.1%増となった。新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けた小中高校の休校による需要の高まり、外出自粛要請を

3月JAS生産量二桁増

まとめ買い需要で袋麺伸長

3月JAS生産量の「チキンラーメン」(日やん夜店の焼きそば)は、前年比18.2%増、袋麺が前年比1.1%増となった。新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けた小中高校の休校による需要の高まり、外出自粛要請を

業務用、行楽需要は激減

ふりかけ、肉食拡大でトータル増

春のふりかけ市場はコロナの影響により、業務用、行楽需要は激減。一方で、家庭用は伸びている。ふりかけ市場はトータル増を記録している。

新型コロナの影響鮮明に

3月JAS生産量の「チキンラーメン」(日やん夜店の焼きそば)は、前年比18.2%増、袋麺が前年比1.1%増となった。新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けた小中高校の休校による需要の高まり、外出自粛要請を

価値提供の「思考」

中小企業の生存戦略

経営戦略は一言で「定額で競争優位性を持つ」と表現する。環境変化に続く期間は長くない。中小企業は、顧客の価値を高めることが生き残りの鍵となる。

環境変化を示す指標

中小企業に生きるSDGs

環境変化を示す指標として、中小企業に生きるSDGsが注目されている。SDGsは、企業の持続可能性を高めるための重要なツールとなる。



三枝国際特許事務所 診断士 柚木 正人氏
中小企業に生きるためのSDGs活用方法を解説する。SDGsは、企業の成長と持続可能性を高めるための重要なツールとなる。

北海道産の
生きた糖から
生まれたオリゴ糖

ヨーグルトに
ヨーグル糖
オリゴ糖(ケトス)含有シロップ

監製 加藤美峰 本舗

ふるかき・お茶漬け

はれ
内食増加でふるかき
お茶漬け需要が高まる。欠品に警戒。

きまぐれの内容
4〜7
ふるかき・お茶漬け特集
つけもの版

「サトウ食品株式会社」
創業70周年で社名変更

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「第一波の時は、平たな後の需給動向は不透明で、有事だった。サトウ食品は、緊急事態宣言発出後、2波以降は、有は緊張感をもって今後の「ふるかき」(メーション)を注視していく考え(サトウ)としている。

他方、この数年低迷していた袋麺が二桁増となったことを受けて、業の価値再評価に向けた好「0」の中止を決めた。

トウ食品製菓「サトウ」を設立した。

70周年の節目に顧客や関係者の恩返しをする趣旨から、地元地域の興に向けて、地域の大学・高等学校の奨学金、奨励金、奨励品に関する学費に、奨励品を対等に奨励金を支給。これからの分野における有用な人材の育成に取組んでいく。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

「サトウ」の「さ」は「さ」である。「サトウ」は「サトウ」である。「サトウ」は「サトウ」である。

愛は食卓にある。kewpie

ごま油の香ばしさとガーリックのうま味。

NEW

ごま油に炒めたにんにくのうま味を合わせて、コク深い味わいに仕上げました。旬の野菜を刻んであえるだけで、ごま油の香りと素材の風味が楽しめるサラダが完成します。

キューピー
ごま油&ガーリック
ドレッシング

野菜にドレスを着せましょう。
https://www.kewpie.co.jp/dressing

