隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
https://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
リブラ丸の内6 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㈹
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2020
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

「アサヒスタイルフリー」6月約2割、7月約1割増産
5月まで二ケタ近い伸び

アサヒビールが販売する発泡酒「アサヒスタイルフリー〈生〉」の販売が好調なことから、6月は前年同月比約2割、7月は約1割増産する。コロナ禍の影響で外出自粛、健康意識の高まりから糖質やプリン体などに配慮したビール類商品のまとめ買いや一人当たりの購入量が多い傾向にあり、需要が拡大している。

〝糖質ゼロ〟を謳う「スタイルフリー」の今年1～5月販売数量が前年同期比107％、5か月連続で前年超えが続いており、特に5月単月の販売数量は113％と好調な動きを見せている。EC業態での4～5月販売数量は約7割増と大きな伸びだ。糖質やプリン体に配慮した「アサヒ オフ」「クリアアサヒ贅沢ゼロ」と合わせた5月販売数量は1割増と好調だ。

「スタイルフリー」は3月下旬製造分から順次刷新し、ビールらしい飲み応えが評価されているという。同社実施のインタビュー調査では、糖質やプリン体に配慮したビール類を飲用するユーザーには「糖質などを気にしながらも、前向きに解放された気分でビール類を楽しみたい」というニーズがあることが判明した。

アウトドアのような場面で食事と一緒に自由な気分で楽しむ飲用シーンを訴求するため、アウトドアブランド「コールマン」のアウトドアグッズが当たるキャンペーンを7月13日まで実施しており、昨年同期間に実施したキャンペーンと比較して応募開始2週目で約4倍の応募数となった。また、コロナ禍のため自宅で過ごす時間が増えていることから、5月1～25日には「コールマン」と共同で〝家飲みキャンプ応援キャンペーン〟も実施し好評を博した。

夏場の最盛期に向けて「スタイルフリー」「アサヒ オフ」「クリアアサヒ贅沢ゼロ」を対象とした「アウトドアスタイルグッズ プレゼントキャンペーン」の訴求を強化。〝家でも楽しめる〟をテーマにSNSなどを活用した発信を図る。

事業構造変革のチャンス
ハークスレイ 青木会長

ハークスレイは、新型コロナウイルスの影響により21年3月期決算を当初見通しの売上高510億円から410億円（前期比13・5％減）に変更した。利益は黒字を維持し経常利益率は前年並みの3％を維持する計画。青木達也会長は現在の経営環境を「百年に一度の大転換期、ビジネス構造を大きく組み立て直す良いタイミング」ととらえて、中食需要増に伴う顧客層の拡大に取り組む。

昨年まで持ち帰り弁当「ほっかほっか亭」の最大の課題は人手不足だったが、社会構造の変化で店舗での人の確保には余裕ができた。ただ、これまで取り組んできた省力化はさらに加速させる方針だ。

中食・持ち帰りのニーズが非常に高まっており、4月は前年を少し超えたくらいだったが、5月は2ケタの伸びを記録した。既存店売上げは上期110％、下期は105％くらいと予想している。コインランドリーとの併設店の展開も順調に進んでおり、想定以上の推移となっている。

グループ会社で食材の加工を行うアサヒL&Cは社内供給のほか、SM、CVS、外食業者への外販を行っている。惣菜の加工受託はフル稼働しても対応できないほど受注が増加している。今年11月末に第2工場（阪神カミッサリー増設）が稼働し、2・5倍くらいの生産量になる見込み。

フレッシュベーカリーのアルヘイムは、都心部のターミナルに立地する店舗が外出自粛の影響を大きく受けている。4月の売上げは前年比55％、5月も55～60％、6月も60～70％で上期全体では売上げ半減を見込んでいる。

昨年、グループ入りした仕出し・ケータリングの味工房スイセン（東京都品川区）は、3月までは順調に推移していたが4月以降は売上げが大きく落ち込んだ。オリンピック関連の3億円の受注も次年度以降に繰り越しとなった。現在、JR駅ナカや百貨店から出店の打診があり検討を行っている。

うどん、そば、手延べひやむぎが増産
乾麺市場 3～4月は推定150％

3～4月の乾麺市場は推定で対前年比150％伸長した。新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う休校、在宅勤務により昼食などの需要が伸び、即席麺やパスタの消費が拡大。うどんやそば、そうめんの乾麺類もその恩恵を受けた。

食品スーパーでは秋冬商材から春夏向けに切り替える時期もあり、3月はうどんやそばが牽引。4月は新物が市場に出回りはじめる手延べそうめん、ひやむぎが代わって好調に動いた。

食品需給研究センターが発表した乾麺生産量によると、3月は前年比4・1％、4月は9・2％、それぞれ増加した。最も伸びたのはうどんで、3月に18・2％、4月27・0％伸びた。日本そばは、原料の玄そばが主要産地の中国からの輸入が滞り、3月は伸び悩んだが、物流が緩和された4月は20・4％と飛躍した。

手延べ麺類は、ひやむぎが3月、4月ともに30％以上増えた。厳寒期に生産するそうめんに替わり、ひやむぎの生産が始まるタイミングだったことが要因。ひやむぎ幅の半田そうめんの増産が数字に反映された格好だ。

乾麺消費は5～8月に全体の63％が消費されることから、これからが商戦本番を迎える。機械製の乾麺は安定供給に取り組むが、夏に生産を休む手延べそうめんは、春の予想外の消費に早くも品薄感が漂っている。

シェアNo.1の「揖保乃糸 手延素麺300g」を販売する兵庫県手延素麺協同組合では、6月上旬までの出庫量が過去最高数量で推移している。夏に猛暑が続けば商品を切らす可能性もあり、そうめんの安定供給に向けて代替品の準備を進めている。【12～16面に「手延べ麺特集」「手延べ麺&乾麺版」】

来春の食博 中止を決定

食博覧会実行委員会（椋本充士理事長）は15日、来年のゴールデンウイークに開催を予定していた「食博覧会・大阪2021」の中止を決定した。新型コロナウイルス感染者数は減少傾向にあるが、60万人以上が来場する大型イベントで準備期間も長期にわたることから中止という判断となった。

新型コロナウイルスの治療薬等の確立が不透明で、21年春の開催にも感染のリスクが残る。来場者に対する安全確保の観点から必要な医療体制やボランティアスタッフの人員確保が難しいと見られている。また、食博実行委員会の中核である大阪外食産業協会は、外食事業者の団体でコロナ禍により最も打撃を受けた業界。こうした企業等から開催への協力や協賛を受けることも難しくなっていることも影響した。

食博は85年から4年に一度開催されているイベントで、17年に開催された前回は延べ62万人が来場した。食博2021は記念の10回目となることから過去最大規模での開催が予定されており75万人の来場を目標としていた。また、会場もこれまでは大阪・南港のインテックス大阪だけだったが、大阪市街地でも連携した催しが予定されていた。

実行委員会は今後、コロナ禍の終息、経済の回復状況をうかがいながら25年の次回食博の開催を目指すとともに、食関連産業の復興や、大阪・関西の活性化を目的としたイベント開催にも協力する方針。

「お～いお茶」から初のカフェインゼロ緑茶飲料
伊藤園

伊藤園は29日、「お～いお茶」ブランドからカフェインゼロの緑茶飲料「お～いお茶 カフェインゼロ」＝写真＝を新発売する。

富士経済「ウエルネス食品市場の将来展望」2019によると、近年、健康志向の高まりから、カフェインレス・ゼロの食品市場は年々拡大し直近5か年で27％増と好調に推移している。

「お～いお茶 カフェインゼロ」は、伊藤園の技術を駆使しカフェイン量を抑えた原料茶葉（無香料・無調味）を使用し、さらに抽出工程において工夫を施すことで実現したカフェインゼロの緑茶飲料。カフェインゼロでありながらも、茶葉本来の香りと味わいが楽しめるように仕立てられている。容量・容器は470㎖PETで、希望小売価格は税抜140円。

エビソル飲食店予約数
ようやく前年の5割に
人通り戻るも客足鈍く

飲食店予約システム管理システム「ebica」を運営するエビソル（本社・東京都渋谷区、田中宏彰代表取締役）によると、6月2週目（8～14日）の飲食店予約数は前年比53％減となった。

緊急事態宣言解除から3週間が過ぎ、ようやく前年の5割程度まで予約数が回復し、前週比ベースで6ポイント増となった。

同社の飲食店予約管理システム「ebica」「グルメサイトコントローラー」を利用する全国4千店舗の予約状況から分析したもの。

地域別では、大阪が前年比56％減、前週比5ポイント増。12日の東京アラート解除で休業要請がステップ3に緩和され、初の週末を迎えた東京地区は前年比65％減、前週比6ポイント増。夜の街クラスターの警戒もあり、人通りは戻っても客足の回復が遅れている。

逆光線

緊急事態宣言が解除されて、日常は徐々に元の姿へと戻りつつある。通勤時の都内の地下鉄はすっかり〝3密〟に戻った。4月、5月とのんびり座って通勤できていたのが、いまとなっては懐かしい▼残念ながら通勤時の3密は復活したが、この先コロナが完全に終息してもコロナ以前の状態に戻らないものもあるかもしれない。「分散型都市」「職住融合」などいろいろ取り沙汰されているが、アフターコロナの世界は一体どうなるのだろうか▼コロナ禍によって、一気に認知度が上がったものにテレワークがある。自宅の一部をオフィス仕様にしたり、街のコワーキングで仕事をする人が増えた。働く場所が多様化し、職住の距離の制約も以前に比べて薄まった。この職住融合とも関連するが、コロナ禍によって時間の価値をより意識する人が増えている▼職住融合がさらに進めば、時間と気持ちにもっと余裕ができ、「食事は手作りへ回帰する」と見る食品業界の関係者もいる。料理をつくる時間そのものを楽しむ人が増えると言う。消費者の意識の変化を的確にとらえる必要がある。

新開発棟が竣工
サンヨー食品
今月下旬から稼働へ

サンヨー食品は群馬県前橋市の研究開発施設を増設、新開発棟＝写真＝として6月下旬から本格稼働させる。

新開発棟は現開発棟（2階建て、延床面積2千112㎡）の隣接地に建設したもので、地上2階建て、延床面積1千683㎡、設備投資額は約10億円。研究開発力強化の拠点という位置付けでパイロットプラントの環境整備や設備を拡充した。

新開発棟の稼働により技術開発、量産化技術、基礎研究を強化。新商品開発や既存商品の品質向上を推進するとともに、海外を含めたグローバルな開発拠点としての機能充実を図っていく。

きょうの業界天気図
手延べ麺
はれところによりあめ
巣ごもりで春から単品が好調も、贈答用は先行き不透明。

きょうの主な内容
5～11 夏季ギフト特集 PART2西日本地区
12～16 手延べ麺特集