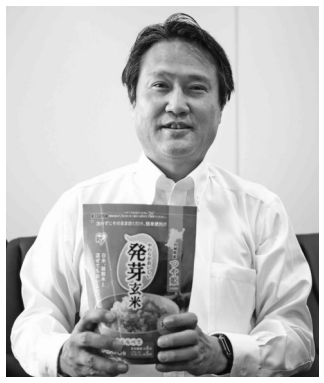
隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
https://www.shokuhin.net/
大阪市北区西天満5－10－17
郵便番号 530－0047
電話 06（6361）4972㈹
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号 104－0042
電話 03（3552）3756-4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リブラ丸の内6 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㈹
（支）局）広島・福岡
© 食品新聞社 2020
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

アイリスフーズ 食品事業7年目

グループの強み生かし

1958年、大阪の小さな町工場から創業。養殖用ブイに始まり、園芸用品やペット用品、収納ケースなどのプラスチック製品、照明器具、家電、寝具など多岐にわたる分野でオリジナルの製品を生み出してきたアイリスオーヤマ。現在では国内外に26社を抱える一大グループに成長した。コメを中心とした食品事業を担うアイリスフーズは、13年に設立。グループの強みを生かした事業展開で躍進を続けている。

アイリスグループが精米事業に参入したきっかけは11年の東日本大震災だ。


「コメ消費の拡大に貢献したい」と語る山田社長

「仙台に本社を置く企業として、東北の被災地に貢献できることはないか――という現会長（大山健太郎氏）の考えから、地元の主力産業である農業、とくにコメで貢献しようと事業に参入した」。アイリスフーズの山田次郎社長が語る。

「アイリスの生鮮米」として販売するコメ製品の大きな特徴が、従来にない2合/3合の小袋や小分けパック。新鮮なうちに使い切れるサイズとして新たな需要を獲得。グループの主力チャネルであるホームセンターのほか、スーパーやコンビニにも配荷が広がる。

「発売後3年くらいはあまり認知されなかったが、大手コンビニに採用されてから一気に認知が進んで、スーパーにも入るようになり、販売も伸びていった」（山田社長）。

もう一つの特徴が「低温製法」。15℃に保たれた工場で保存、精米、包装を一貫して行い、コメの鮮度を保つ。低温下での精米で鮮度が維持できることは知られていたが、その仕組み作りにコストをかけることは行われてこなかったという。

新たな需要を着々開拓

農協やコメ卸を中心とした既存の米穀業界にとって、外部からの参入となった同社。「最初は警戒されていたものの、当社の商品もお会いするが、アイリスの参入は市場活性化に貢献するものとして好意的に捉えている方が意外に多いと感じる」。

低温製法米を生かした包装米飯や切り餅も展開する。プラ製品などを製造する既存の工場に米飯ラインを入れるため、土地の取得や建屋の建造にリードタイムがかからないのも同社の強みだ。

包装米飯は今春以降の長期休校や緊急事態宣言に伴い需要が急増。現在もフル生産が続く。これまで納入していなかったスーパーからも、需要急変へのリスクヘッジを背景に引き合いが増えたという。また例年は正月以外の販売量が少ない切り餅も、コロナ禍を契機にレンジアップですぐ食べられる即食性が支持され通年での販売が増えてきた。

来月には、白米に混ぜて炊ける小分けパックの「発芽玄米 300g/700g」を発売。外出自粛に伴う健康意識の高まりにも期待する。

「『簡単・便利・おいしい』がコンセプトの食品事業は7年目。当初は家電メーカーがなんで食品を？といったイメージもあったが、最近はアイリスのロゴがむしろ安心感につながっている。コメをベースとしながらも、可能性がある分野には今後もチャレンジ。スーパーなど、ホームセンター以外のチャネルもさらに開拓していきたい」。

19年度の食品事業売上高は約150億円。今期200億円、将来的に400億円以上を目指す。

キユーピー福岡支店

エリア嗜好に根差す商品

楽しい食卓づくりを応援

磯山支店長

キユーピー福岡支店（福岡市中央区、磯山勲支店長）は18日、九州で好まれる特有の味わいにこだわったドレッシング「九州を味わうドレッシング」（九州を味わうゆずドレッシングと同たまねぎドレッシング）2アイテム（内容量300㎖ボトル）を九州・沖縄エリア限定で新発売した。

九州エリアでは一般的に「和風だしのきいた味」「うま味のある味」「甘い味」「コクのある味」が好まれる。地元の方々においしく食べてもらいたいという思いで3年前の構想から試行錯誤を重ねエリア嗜好のリサーチと分析を行い、キユーピー福岡支店の従業員たちが力を結集して1年以上をかけて開発。九州特有の嗜好に合わせるべく「甘い」＝「うまい」を土台に、九州のしょうゆをベースとしたコクと甘みのある、まろやかな味わいに仕上げた。サラダだけでなく肉や野菜などいろんな場面に使える万能調味料となっている。さらに九州で製造した「濃口醤油」を使用し、地元の同社工場（佐賀県鳥栖市）で製造しているこだわりようだ。またドレッシングに合うメニューの検証にも着手。手ごろな材料で手軽に作れるメニューを考案し、その中からメニューを厳選したレシピ集を作り上げた。

「九州を味わうドレッシング」商品群

磯山勲福岡支店長は「九州のドレッシング市場は好き嫌いがはっきりしているため、エリアニーズに沿った商品の開発が急務となっていた。そこでエリア嗜好の検証・分析から開発まで徹底し、ようやく九州限定のエリア嗜好に適った商品を発売することになった。果物や野菜の風味でそれぞれ爽やかな味わいをお楽しみいただけるだけでなく、だしを使っているため後味もすっきりしている。いろいろな場面にご活用いただくことができると自負している。店頭では商品の発売と併せて私どもで考案したメニューの作り方を動画でご紹介する。まずはその使い勝手をお試しいただきたい。今回の商品発売を基軸に九州産の野菜や魚・肉などを合わせたサラダメニューの提案につなげていく。さらにアの地産地消のお手伝いをさせていただくべく、楽しい食卓づくりを応援するきっかけ作りに広げていきたい」と意気込みを語った。

「九州を味わうドレッシング」レシピ集

イオン

ネットスーパー本格化を視野

大型自動倉庫建設へ

AIとロボティクス機能を導入

CFC内のロボットは50点の商品を約6分間で処理することが可能。また、最先端のAIアルゴリズムを用いて常に最適な配送ルートを特定することもできるという

イオンは19日、約5万品目の品揃えとロボット・AIによる効率的なピックアップで安定的な供給力を強みとする大型自動倉庫・顧客フルフィルメントセンター（CFC）を千葉市緑区誉田町に設立することを明らかにした。

イオンの100％子会社のイオンネクスト準備が19日、同CFC建設予定用地の取得に関する予約契約を締結した。

なお、商品特徴は次の通り。九州特有の嗜好に合わせた、しょうゆベースにコクと甘みのあるまろやかな風味。（九州を味わうゆずドレッシング）しょうゆに国産ゆず果汁をきかせた、コクと甘みのある風味（九州を味わうたまねぎドレッシング）しょうゆに国産かつお節のだしをきかせた、コクと甘みのある風味。

イオンは23年に、最先端のAIとロボティクス機能を導入したCFCの建設とネットスーパー事業の本格稼働を目指している。

イオンネクスト第1号となるCFCでは、Ocado社のソリューションを活用し、施設内のロボットは50点の商品を約6分間で処理することが可能。また、最先端のAIアルゴリズムを用いて常に最適な配送ルートを特定することもできるという。

着工予定は21年春。イオンネクスト事業は7年目。当初は家電メーカーがなんで食品を？といったイメージもあったが、最近はアイリスのロゴがむしろ安心感につながっている。コメをベースとしながらも、可能性がある分野には今後もチャレンジ。スーパーなど、ホームセンター以外のチャネルもさらに開拓していきたい」。

19年度の食品事業売上高は約150億円。今期200億円、将来的に400億円以上を目指す。

消費動向を語る

〝時短〟と〝手間〟の両極が伸長

日本ハム マーケティング推進部 小村部長

日本ハム加工事業本部の小村勝マーケティング推進部長は17日、大阪市の本社で開いた秋冬新商品説明会の席上、内食化が進む中でのハムソーセージ市場の動向について次の通り述べた。

○…この第1四半期、ハムソーセージ市場はほとんどのカテゴリーが二ケタ伸長した。料理の素材として、豚肉の代わりにハム、ソーセージやベーコンが使われるシーンが増えたと思われる。また、節約志向の強まりで、ウインナーなどは500g以上の大袋が伸長した。買い得感とともに、買い物に行く回数が減ったため1度になるべくたくさん買っておこうという心理がはたらいたのではないだろうか。

加工食品はピザ、ハンバーグ、チキンナゲットが子どもの昼食需要をとらえている。チルドの「中華名菜」も伸びている。発売から25年以上が経つ商品で、ロングセラーの宿命として主力ユーザーの高齢化が進んでいるが、このタイミングで新たに20～40代の購買が増えた。

今までは野菜を切って加えるのが手間だということもあったが、最近は家庭で野菜を切るぐらいの時間はあり、オールインワンのレンジアップ商品に比べ料理をしている実感も得られる。弱点が強みになっている。

○…最近は家庭で3食用意しなければならないので、1食1食に時間をかけず単価も抑えたい。値頃感があり、時短につながるものが求められる。その一方で、時間があるから多少手間をかけて調理するものも必要とされている。時短と手間の両極が伸びている。それを受け、この秋冬は①生活防衛②おうちごはん③ヘルシー＆元気――の3つの方向性で開発した新商品を発売する。

小村部長

逆光線

冷凍餃子「間一抜き」のリツイートポテトサラダが今夏、SNSで話題となった。「冷凍餃子は手抜き」「ポテトサラダぐらい手作り」という一言が、毎日の食事作りで忙しい女性の心を逆なでし、大論争を巻き起こした▼かつて担当記者として冷凍餃子とポテトサラダが躍進する過程を見てきた立場とすれば、「いよいよ来たな」というのが正直な感想だ。15年前、包装惣菜のトップメーカー・ヤマザキの山崎寛治会長は「料理抜き」「ポテトサラダぐらい手作り」という一言が、毎日の食事作りで忙しい女性の心を逆なでし、大論争を巻き起こした▼かつて担当記者として冷凍餃子とポテトサラダが躍進する過程を見てきた立場とすれば、「いよいよ来たな」というのが正直な感想だ。15年前、包装惣菜のトップメーカー・ヤマザキの山崎寛治会長は「料理争で気づかされたのは「これだけ売れていても、まだまだ知らない人がいる」ということ。秋冬商戦に向けての流れは一気に加速した▼「冷凍餃子は〝手間抜き〟」のリツイートポテトサラダが今夏、SNSで話題となった。「冷凍餃子は手抜き」「ポテトサラダぐらい手作り」という一言が、毎日の食事作りで忙しい女性の心を逆なでし、大論争を巻き起こした▼かつて担当記者として冷凍餃子とポテトサラダが躍進する過程を見てきた立場とすれば、「いよいよ来たな」というのが正直な感想だ。15年前、包装惣菜のトップメーカー・ヤマザキの山崎寛治会長は「料理争で気づかされたのは「これだけ売れていても、まだまだ知らない人がいる」ということ。秋冬商戦に向けての流れは一気に加速した▼「冷凍餃子は〝手

商品だが、常に進化を続けている。今回の論新たな顧客獲得のチャンスは広がっている。

Bull-Dog
ソースはやっぱり
ブルドック

きょうの業界天気図
包装米飯
快晴
コロナ特需後も需要堅調。日常食、備蓄用とも利用広がる。

きょうの主な内容
5 機械・資材版
6～7 包装米飯特集

カレーの流れを変える！
ハイグレード21 カレールウ
本格純カレーに新しい風味をブレンドし、グレードアップ。まさに21世紀のカレー。
NET. 1kg
テーオー食品株式会社TT
本社 東京都豊島区南長崎1－2－4

おいしいオリゴ糖
オリゴ糖は有用菌の増殖源
（善玉菌）
5種類のオリゴ糖をブレンド
発売から22年目。ロングセラーのオリゴ糖
お手頃価格のオリゴ糖
ヨーグルトによくあうオリゴ糖
ヨーグルト
プロバイオティクス
＋
オリゴ糖
プレバイオティクス
＝
シンバイオティクス
おいしい腸活
株式会社加藤美蜂園本舗 www.sakura-honey.co.jp