

食品新聞

発行所 食品新聞社
https://www.shokuhin.net/
大阪府北区西天満5-10-17
電話 06(6361)4972
東京都中央区大塚1-1-8
電話 03(3552)3756-4031
名古屋市中区丸の内2-10-11
電話 052(221)5391
支店 広島・福岡
©食品新聞社 2020
THE JAPAN FOOD NEWS
創刊 1954年3月31日

永谷園の お茶づけ海苔

「内食化を追い風に急伸」
「J-オイル」オメガ3 シリーズ強化
(食用油版 10面)

ぼっかけ便利な調味酢 かけて 酢まいる

酢の物・ピクルス・サラダ・南蛮漬・手羽元煮
照り焼き(鶏・ぶり)・寿司・冷やし中華・餃子

1.8L
1.2L
360ml

キューピーD+30のできたて惣菜

度をそのままに賞味期間を30日維持できる製法で惣菜を開発し、生鮮売場と中食売場にストックという価値を生み出していく。今秋は助走期間と位置づけ、本格展開は来春から。24年には売上高150億円規模に育成する。



「フレッシュストック」商品群
D+30のキューピー惣菜は、賞味期間を30日維持できる製法で惣菜を開発し、生鮮売場と中食売場にストックという価値を生み出していく。今秋は助走期間と位置づけ、本格展開は来春から。24年には売上高150億円規模に育成する。

「フレッシュストック」で 新概念を提案

キューピーは今秋から、惣菜売場の概念を変える「フレッシュストック」事業を開始する。その日に食べるものを買う惣菜売場から、明日以降食べる惣菜を冷蔵庫にストックするという新概念を提案する。おいしさ、鮮

度そのままで賞味期間を30日維持できる製法で惣菜を開発し、生鮮売場と中食売場にストックという価値を生み出していく。今秋は助走期間と位置づけ、本格展開は来春から。24年には売上高150億円規模に育成する。

「フレッシュストック」商品群
D+30のキューピー惣菜は、賞味期間を30日維持できる製法で惣菜を開発し、生鮮売場と中食売場にストックという価値を生み出していく。今秋は助走期間と位置づけ、本格展開は来春から。24年には売上高150億円規模に育成する。

パスタ需要、衰えず

直近120%ペースで推移

パスタ需要が高止まりで推移している。日本パスタ協会によると今年1~7月のパスタ国内供給量は前年同期比17.2%増の19万4597.2トン。外出自給の影響で、3月以降の数量が爆発的に伸びている。春先はパスタとパスタソースが棚から消える店舗が相次ぎ、量販

店では家族あたりの購入数量を制限するなどの対策をとるも、鎮静化までに一定の時間を要した。関係者によると8月以降は徐々に落ち着きを取り戻しているというが、年末需要期に向け増加ペースが衰える要因は見当たらない。

ソース購入、4月は6割増

今年7月のパスタ・外出自給の影響は、5月は14.3%増、輸入量は国内供給量の前年同期比以降の数量が爆発的に伸びた。直近の7月も23.0%増の19万4597.2トン。国内供給量は前年同期比で48.0%増と高水準を維持し、4月が58%増、5月が18%増を記録。6月は%

一方、パスタソースの購入については、マクロミルのQPR(消費者購買履歴データ)による7月の9%増は、前年同期比で17.2%増の19万4597.2トン。国内供給量は前年同期比で48.0%増と高水準を維持し、4月が58%増、5月が18%増を記録。6月は%

袋麺の間口「おうちで偏愛フェス」開始



「おうちで偏愛フェス」は、袋麺の間口を拡大する狙いがある。主催の株式会社サッポロ一番は、おうちで偏愛フェスを開始し、消費者の心理的距離を縮め、袋麺の需要を増やしていく。イベントでは、袋麺の魅力を伝えるための様々な取り組みが行われる。また、消費者の意見を直接聞く機会も設けられる。

サッポロ一番

サッポロ一番は、おうちで偏愛フェスを開始し、消費者の心理的距離を縮め、袋麺の需要を増やしていく。イベントでは、袋麺の魅力を伝えるための様々な取り組みが行われる。また、消費者の意見を直接聞く機会も設けられる。

賞味期間「年月」表示

オタフクソースは家庭に注力している。今回の賞味期間表示の取り組みは、消費者の安心感を高めるための重要なステップ。従来の賞味期間表示は「2022.06.07」のように日付で示されていたが、今回の表示は「2022.06/RR」のように年月で示される。これは、消費者が賞味期間をより直感的に理解できるようにするためである。

逆光線

コロナ禍での一掃。厳しい査定で業績が落ち、経営者から「すみません、我が家、せんのひと言が漏れちゃった」などの言葉が漏れちゃった。逆光線は、経営者の悩みを解決するためのサービスを提供している。逆光線は、経営者の悩みを解決するためのサービスを提供している。逆光線は、経営者の悩みを解決するためのサービスを提供している。

S&B 話題の「サヴァ缶」とのコラボレーションブランド

新発売! サヴァ缶パスタソース

おいしく食べて、岩手を応援!

●売上の一部は、東北地方における復興支援の取り組みに役立ちます。

サヴァ缶とオリーブオイルのパスタソース

エキストラバージンの風味、ガーリックと香味野菜の香りがサヴァ缶のおいしさを引き立てます。

サヴァ缶とレモンバジルのパスタソース

国産バジルの香りが華やか。レモンを加えて爽やかなアクセントが効いたパスタソースです。

サヴァ缶とパプリカチリトマトのパスタソース

トマトソースをベースに、唐辛子、パプリカ、コリアンダーなどを効かせたエスニックな味わい。

「Ca va?」缶

「Ca va?」缶は、三陸から生まれた、国産サバを使用した洋風缶詰のオリジナルブランド。

エスピー食品株式会社