間

発行所 食品新聞社

発行所 食品料間社 https://www.shokuhin.net/ https://www.shokuhin.net/ 大阪市北区西天第5-10-17 無機番号 530-0047 電話 06 (6361) 4972億 東京都中央区入和1-9-8 無機番号 106 (3352) 3756-4031 名古森市中区入の内2-10-11 ソファクルの内6 305号 無機番号 460-0002 電話 052 (221) 5391億 (文 周) 広島・福岡 (全 島新剛社 2020 THE JAPAN FOOD MENS 開業科 半年3,346円

世 世 人界 みの を を

約の内容を抜本的に見直 ランチャイズ (FC) 契までの加盟店と本部のフ のほど新たな契約の枠組 新たに「ミニストッ 契

|し、現行のロイヤリティ

造・利益配分構造を変革 る構図の「コンビニ会 ナー側が一方的に負担す した経費の大半を、 品の仕入原価をはじめと|

|費を差し引いた事業利益||という社会的問題の解決||ANPACT(タンパク||ともに、『乳たんぱく質||た山崎製パン、伊藤ハ||久)を発売する。||店舗営業経費および固定||質摂取量の低下・低栄養| たカテゴリー横断型「T| インアップを拡充すると||いう同社の理念に賛同し| ワイトヴルスト 明治は24日、たんばく | に貢献することを目指し | ト)」ブランドの商品ラ | で日本を元気にする』と | ク」(伊藤ハム) 崎製パン、伊藤ハ ム参加

途だ。だが、店舗経費の 加盟店と本部で同等の分きた。その最たるものが 利益の分配率について

増加リスクを加盟店が一

配率とした試算を公表。

藤 に販売した商品原価を引 に配分する形とする L にいました。 L にいまた。 L にいました。 加盟店と本部で互い

る。売れ残り廃棄した商 が加盟店の最終利益とな 払うロイヤリティ、廃棄 | ンビニ会計からの脱却 |

営業経費を差し引いた額 明裕社長が明言した。ロスや人件費などの店舗 だ」。25日の会見で藤本

一当社も業界も大いに発展 ゴンビニのFCシス

「に至っている」として、 けてきたが、それも限界 テム。経営者自らシフト 方的に負うのが今のシス に入るなど営業努力を続

界の店では約15%アップすると変わらないが、50万円にり盟店の純利益はこれまでは る。さらに日販が増える

環境変化に適応できてお一を抜本的に変える考えを一は現行契約よりも増える一計画だ。してきた。しかし昨今の これまでの利益配分構造 に従って、加盟店純利益 実現への施策を推進する 入拡大をはじめとした口に向けてセルフレジの導

めており、新契約の導入 と発表=写真=した。 ーラスナック (5本入) ブランドの新製品と

り)」「チョコレートプ や、その他のパートナーは今後、他の食品企業 向上を図る狙い。同社で質の重要性に対する認知 ーと協業することでカテ ゴリーを拡大。たんぱく 今回、新たなパートナ を追加発売する予

ち、男性が常に15人以

た約20人の閣僚のう

3つのおいしさを

バターチキン専用

ブレンドした

のルウです。

閣では18人。おかしさ

上を占める。最新の内

を指摘すると「女性だ

との協業を目指す考え。

なく実力ある人間を選

シップ 契約新パートナー 来年9月スター

ミニストップ

今回の組織再編により

豆や野菜の栄養が摂れ、

お

和樹さんが登場。たんぱ | 要性を訴えた。

長も認める通り、WIN 本部も加盟店も持続可能 ることは確か」と藤本社 WIN実現への道のり ただ新契約については

では、前期も連結で30億厳しい業績が続く同社



んぱく質が摂取でいしく、手軽にた 日から順次、 ご風味」 バニラ風味/り リシャヨーグルト でに18品を発売し 売された。これま トで、今春に新発 甘さひかえめ/

甘さひかえめ/ブ

だが何度も続ければ、 の割合は限りなく」 たまってゆく赤白の玉 たりすることもある。 為に20個取 こと自体、実力以外の 性が常に大半を占める

→まな過程を経て選ばれ こでは、男女ほぼ半々 が輝く社会」。前政権しない世界がある。そ 倒れに終わった「女性 の約1億人からさまざ 「大数の法則」が通用1に近づく▼そんな 7 権益を打破すると息巻 閣は、前例踏襲、既得 力があっても閣僚にないることの証左だ。実 の損失だ▼スローガン すべての人間にとって も閣僚になれる男性が かげで、実力がなくて 理由での選別が働いて いる。この国に暮らす れない女性の存在のお

体制に移行するのに伴い

を改め、事業を軸とした 業の国内・海外のくくり の実効性を高めるために めており、その経営計画 康の課題解決企業」と定 年の目指す姿を「食と健 成長を加速 計画において、2030 編し、栄養・加工食品事 組織運営を改革。食品事 2025年の中期経営 せ、併せて海外の知見を の中では「ウイズコロ神谷 当社は2020 も展開し、成長を加速さ くかと思っていたが、世 ウハウを速やかに海外で ってください。 が最大のポ させること 日本にも取り入れて事業 ナ」を踏まえた生活を送 リカに代表される中食、 果、よりおいしく、より 国内で培った技術やノよう供給に専念した。 ―これまでを振り返 提案力高めながら商品価値

部を再編。調味料事業 ス感染症拡大対策の一環家庭用事業部と海外食品 府から新型コロナウイル コミュニケーションがで 態宣言が発令され、対面 として4月7日に緊急事 織を立ち上げた途端に政 きないままでのスター 神谷 4月1日に新組

向け食品の事業部体

国内での新型コロナの ることが必要と考えられ 外食の3つに分け **こ動向 変化が発生。こうした需 しっかり売っていく。**

執行役員 食品事業本部 栄養・加工食品事業部長

歩氏 で、時間が による栄養価値と、ほっ ィが豊富始。こだわり素材と製法りバラエテから全国で順次販売を開 あれば手作 とするひとときや安らぎ メニューが の提供がリニューアルポ 8月下旬 ランスにも優れており、

「おうちごはん」

など、コロ てお客さまに楽しんでも 噌汁」(なす減塩、ほう 後は反動が起こり海外も 求められる イントで、これらを通し り感のある といったココロの充足感 イ具材とサッと溶ける顆 席味噌汁「具たっぷり味 粒のだし味噌が入った即 をしていく。

り、秋冬の本番に向けて 塩、豆腐減塩)も発売。 あったが、利益は何とからうことが基本戦略であ れん草減塩、きのこ減 含めて若干厳しい部分も

ら外出自粛や学校休校要 クされた結果、連休明け 率は間違いなく高まり、 るようになった。 子レンジで温めるだけで ト・食塩相当量0・89 業分野なので、下半期でないが、3月に東京都か た食品が家庭内にストッ 晩ご飯の家庭内飲食の比 対応することが求められ ランドから、袋のまま電 そのままに塩分50%カッ 業部は下半期が勝負の事影響は一言では答えきれ 始め、先を見通して買っ を見ているが、朝・屋・ 要に当社製品できちんと また、「クノール」ブ 術を生かし、おいしさは だが、栄養・加工食品事 長年培ってきた知見と技予定通りだったようだ。 需要が跳ね上がり、その神谷 上半期は4月に

ス1品になるような提案 め、提案力を高めながら のプラ 値の提供が勝負になるた トを高めている 生活者とのタッチポイン ションをしながら、供給 が果たせるように準備し く質を摂取することの重 今期の見通しは。

栄養・加工食品事業部長(前執行役員食品事業本部海外食品部長)に聞いた。 味料事業部」と分かれ、商品では「クノール(カップスープ」や「具たっぷり味噌汁」などを軸 しながら新たな需要変化を捉え、「下半期で勝負に挑む」。そこで神谷歩執行役員食品事業本部 に展開。新部署がスタートした途端にコロナ禍に見舞われたが、秋冬商戦は上半期の経験を生か 味の素社は、今年4月に家庭用事業部を再編し、「栄養・加工食品事業部」を新設した。

までは何とか欠品しない 5月では需要の大きな増 て免疫やバランスの良い 重点商品施策は。 そのトレンドは当分続 世 変化について。 減が発生した。

神谷 家庭内飲食とデ り在宅時間が増えた結 プスープ」で、2016変化について。 さらにテレワークによ クトは「クノール カッ 一コロナによる需要 者の意識も高まった。 食事、栄養に対する生活

事業部のメーンのプロダ の栄養バランスが崩れが ナの状況と生活者の反応神谷 栄養・加工食品 ューの品数が減り、食事 開する。これからのコロ重点商品施策は。 の負担感増加によりメニ や商品供給をしっかり展 事業部のメーンのプロダ

年以来4年ぶりに全面リ

16 菜を7~8品目使用した

気温によって需要が大き

ちだが、新製品は豆や野 次第だが、特にスープ

ポタージュなので栄養バ く変わるため、できる限

りいくつかのシミュレー

北海道 人名 人名 カップスープ」 分かれたが、今後 プのスープ「クノー ・加工食品事業が 楽しめるストレートタイ調味料事業と栄養 食べ応えのあるスープが ら製品開発や販

「クノール

の役割を考えなが 野菜」(深いコクの完熟 ざるを得ない商品もあ はそれぞれの事業 ポタージュで食べる豆と 産を絞り、 どう豆) も発売した。 トマト、素材を味わう栗 コロナ禍では食事準備 め、マーケティング活動とう豆)も発売した。 の見方は想像がつくた

緑の彩りえん 頃に比べればマーケッ たが、秋冬は3、4月の コロナ禍の第1波で



内食化を追い風に定着 進む。 水産缶は原料 状況の雲行きに懸念。

きょうの主な内容

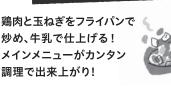


外食メニューで人気の味が、お家で作れる! //



こくまろバターチキンカレー〈甘口〉

フライパンで完成!





家族みんなが満足!

まろやかでコクのある 味わい。子どもから 大人まで家族みんなで 楽しめます。



あめ色玉色ぎのコク、パター・ 生クリームのまるやかさに加えて、

トマトの旨みが味わえる、

バターチキンカレーです。

A Long