

食品新聞

発行所 食品新聞社
 https://www.shokuhin.net/
 大阪府北区西天満5-10-11
 電話 06(6361)4972
 大阪府中央区大船1-2-3
 電話 06(6446)1040
 電話 03(3552)3756-4031
 名古屋市中区丸の内2-10-11
 電話 052(221)5391-10
 電話 052(221)5391-11
 © 食品新聞社 2020
 THE JAPAN FOOD NEWS
 創刊 1949年3月30日

世界の海苔を... 世界の人々に

家庭用缶詰

本生

「クルール」軸に 下半期で勝負

味の素

味の素社は、今年4月に家庭用事業部を再編し、「クルール」軸に再編。新事業として「クルール」軸に再編された。調味料事業部と分離、商品では「クルール」軸に再編された。調味料事業部と分離、商品では「クルール」軸に再編された。

味の素社は、今年4月に家庭用事業部を再編し、「クルール」軸に再編された。調味料事業部と分離、商品では「クルール」軸に再編された。調味料事業部と分離、商品では「クルール」軸に再編された。

「コンビニ会計」脱却へ

新パートナーシップ契約 来月9月スタート

ミニストップ

ミニストップは、これまで本部と店舗との関係は、「コンビニ会計」によるものであったが、来月9月に新しいパートナーシップ契約を締結する。この契約により、本部と店舗の利益が公平に分配されることとなる。

ミニストップは、これまで本部と店舗との関係は、「コンビニ会計」によるものであったが、来月9月に新しいパートナーシップ契約を締結する。この契約により、本部と店舗の利益が公平に分配されることとなる。

TANPACT 新展開

山崎製パン、伊藤ハム参加

TANPACTは、山崎製パンと伊藤ハムが参入し、新たな展開を遂げる。この参入により、TANPACTの商品ラインナップはさらに充実する。

TANPACTは、山崎製パンと伊藤ハムが参入し、新たな展開を遂げる。この参入により、TANPACTの商品ラインナップはさらに充実する。

提案力高めながら商品価値提供

味の素は、提案力高めながら商品価値を提供する。調味料事業部は、消費者のニーズに合わせた提案を行う。

味の素は、提案力高めながら商品価値を提供する。調味料事業部は、消費者のニーズに合わせた提案を行う。

NEW 外食メニューで人気の味が、お家で作れる!

こくまるバターチキンカレー

牛乳で仕上げる

3つのおいしさをブレンド

- あめ色玉ねぎのコク
- パサー生クリームのまろやかさ
- トマトの旨み

甘口 4皿分×2

あめ色玉ねぎのコク、バター・生クリームのみろやかさに加えて、トマトの旨みが味わえる、バターチキンカレーです。

フライパンで完成!

鶏肉と玉ねぎをフライパンで炒め、牛乳で仕上げる! メインメニューがカンタン調理で出来上がり!

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。

逆光線

赤と白のぶきだ」との正論が玉が半分ずつすぐ返ってくると言っていた。逆光線は、赤と白のぶきだ」との正論が玉が半分ずつすぐ返ってくると言っていた。

赤と白のぶきだ」との正論が玉が半分ずつすぐ返ってくると言っていた。逆光線は、赤と白のぶきだ」との正論が玉が半分ずつすぐ返ってくると言っていた。

こくまるバターチキンカレー

新登場!

ルウで味が決まる!

3つのおいしさをブレンドしたバターチキン専用のルウです。

- あめ色玉ねぎのコク
- パサー生クリームのまろやかさ
- トマトの旨み

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。