

2019年  
(令和元年)

11月19日

(第三種郵便物認可)

(毎週火曜日発行)

## 今号の特集

▷中小企業基盤整備機構

企業支援の取組み

②面

▷レトルト食品特集

④～⑤面

中部飲食料新聞社ホームページ

<http://chuin.net/>【業界情報発信中】



「味の素」は、うま味調味料です。  
さとうきびの糖蜜を発酵させて  
つくっています。

第3351号

発行所  
中部飲食料新聞社

名古屋市中村区名駅5-18-9  
電話 (052)571-7116代表  
FAX (052)571-7118

東京支局

東京都中央区日本橋横山町1-4 203  
電話 (03)5614-7531  
FAX (03)5614-7532

# 中部飲食料新聞

大正から  
食を伝えて100有余年

## 中部食料品盟 中問屋連盟

## 正会員合同懇談会 賛助会員合同懇談会

## 競争と協調の重要性再認識

中部食料品問屋連盟は11月13日、正会員・賛助会員合同懇談会を名古屋観光ホテルで開催、正会員・賛助会員合わせて230名が出席した。

合同懇談会は永津嘉人会長の開会挨拶に始まり、日本加工食品卸協会・奥山則康専務理事が「食



費環境や小売業の動向、持続可能な経営を行うべく、流通と消費を

「物流業界では人手不足が叫ばれ、国としてホッ

争は継続するものの、協力しあう。協業・協調が可能な部分は積極的に取組みを行っていき

名古屋乾菜会は11月8日に「山の神祭礼及び平成30年度総会」を開催し、

当日は山の神祭礼が執り行われ、参加者が揃って乾菜業界の発展を祈念し、続いて総会が行われ

高いか？生鮮食品  
牡蠣のおいしいシーズ

海水の温度が下がらないのが主な原因のようだが、秋の入りやサンマの解禁日当時、水揚げ量が心配されたが、これも「異常気象」からだと

国産赤鰯を使用し、かつお風味に仕上げました。鰯特有の香りと上品なコクのあるぞうすいです。

味の素AGFと徳之島の伊仙町役場、丸紅の4者は「徳之島コーヒー生産支援プロジェクト」の報道向け説明会を11月

味素AGF・品田英明社長 味の素AGFは、事業活動を通じ社会価値を創出する取組みに努め

支援を実施。台風の影響は依然受けるが着実に成果が出ている。また当社社員による体験型研修も

大久保明伊仙町長 人口減少や雇用拡大などの課題解決には、農業生産を高めることが1つの

中食連・中饅協主催  
令和2年新年賀詞交歓会

盟正会員・賛助会員および中部饅頭製造協会会員を除く参加者は1名につき一万二千円。

自然災害の多発も海の変化も「異常気象」だからという。しかし異常気象は今後も続く

異常気象は生鮮食品の生産も商品流通も暮らしの仕方も変化させている。年末年始対策は早い

豊かな食文化の創造をめざして  
丸善食品工業 株式会社

テラランド  
TABLE LAND

具材と旨味に  
こだわった  
さけ  
ぞうすい  
97 kcal

具材と旨味に  
こだわった  
とろろ  
ぞうすい  
95 kcal

具材と旨味に  
こだわった  
かに  
ぞうすい  
80 kcal

具材と旨味に  
こだわった  
たい  
ぞうすい  
90 kcal

ご家庭で手軽にお楽しみいただける具材と旨味にこだわったぞうすい。

国産焼真鰯を使用し、香りと風味にこだわりました。香ばしく、鰯本来の味に仕上げたぞうすいです。

かに本来の上品な香りとコクのある味わいに仕上げました。かにの肉・味噌入りのぞうすいです。

北海道産秋鮭を使用し、上品な香りとコクのある味わいに仕上げました。みそと合わせることで、鮭のおいしさを引き立てました。

MARUZEN

丸善食品工業 株式会社

本社・工場 / 〒387-8585 長野県千曲市大字寂蒔880  
TEL. 026 (272) 0536代  
須坂工場 / 〒382-0001 長野県須坂市大字小河原字松川4062-3  
TEL. 026 (245) 4688代  
富士小山工場 / 〒410-1312 静岡県駿東郡小山町菅沼884-1  
TEL. 0550 (76) 8888  
<http://www.tableland.co.jp/>