2020年
（令和2年）
11月25日
（第三種郵便物認可
昭和23年4月15日）
（毎週火曜日発行）

今号の特集

▷缶詰特集 ④面
▷レンジ対応食品特集 ⑤面
▷中食・惣菜特集 ⑥～⑦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】

第3393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

国分グループ
低温卸売事業を再編
エリアカンパニーに統合・譲渡

国分グループ本社は各エリアの低温卸売事業の再編を行う。

グループ企業の国分フードクリエイトは北海道と九州を除く各エリアで低温卸売事業を展開してきた。今回、首都圏を除くエリアの低温卸売事業を再編し、エリアカンパニーにおける常温・チルド・冷凍一体の体制を整え、3温度帯フルライン機能を強化し、取引先へのサービスレベル向上を目指す。国分フードクリエイトは首都圏エリアの低温卸売会社としてさらなる機能強化と事業拡大に注力する。

事業再編では国分フードクリエイトの東北、関信越、近畿・中四国エリアの低温卸売事業を国分東北、国分関信越、国分西日本にそれぞれ事業統合する。中部エリアについてはセントラルフォレストグループ傘下の国分中部に事業譲渡する。各エリアの事業統合の予定日は21年7月1日。再編エリアの20年度の低温卸売事業の年間想定売上高は▽中部エリア＝八四億円▽東北エリア＝一〇五億円▽関信越エリア＝二八七億円▽西日本（近畿・中四国）エリア＝二一八億円。

国分フードクリエイトの概要
〔本社所在地〕東京都中央区日本橋1－2－6
〔資本金〕五億円
〔代表者〕山崎佳介代表取締役社長執行役員
〔売上高〕一七六三億五四〇〇万円（19年12月期）
〔従業員〕341人（20年10月末時点）

味の素冷凍食品
R&D部門を川崎に集約

味の素冷凍食品は、研究・開発センター、生産本部生産技術開発部、同品質管理部の事務所を、味の素社の川崎事業所内にある、新研究開発棟の北棟に移転した。

同北棟は延床面積7千400㎡、免震構造4階建て。北棟の建設、既施設の改修等で総投資額は約六〇億円。北棟には、微生物や包材などを含めた充実した実験設備のほか、テストキッチンやコミュニケーションスペースなども有する。今回の移転により、同社及び味の素社、味の素AGF社のグループ3社の技術の融合を進め、諸製品のさらなる高付加価値化や事業構造の強化、味の素グループ全体での食品研究開発活動のグローバル競争力強化などを目指す。

10月27日に開所式を行い各社役員が挨拶した。

味の素冷凍食品・黒崎正吉社長　今回、グループ3社が集結。各社の強みを相互に活用しながら様々な社会課題や生活者ニーズの課題によりスピーディに取り組み、シナジー発揮を目指す。当社単体でもレシピ開発や設備開発の1本化によるさらなる製品開発や各部署の連携迅速化も進める。

当社の研究開発における方針は「時間の創出」や「驚きの発見」「レストラン等での食事の対応」など冷凍食品における基本価値のほか、味の素グループらしい「グループの食品技術を最大限に活用し圧倒的なNo.1の美味しさを常に追求」「健康栄養の向上。さらなる付加価値の向上。アミノ酸技術の今後の活用」より人の心に寄りそう冷凍食品」などを掲げる。冷凍食品による調理の楽しさや家族とのつながりを創りあげていきたい。

味の素・坂本次郎常務　約3年前に新たな研究棟の建築に着手した。最終的な拠点集約は来年4月を予定するが、今回、中核となる味の素冷凍食品の開発部門が開所したことは大きな一歩だ。ICT系技術がいかに発展しても、やはり食品類は研究開発担当者が集い一緒に〝食べる〟行為が重要となる。コロナ禍での安全対策に十分配慮しつつ、グループ担当者が集い、原料や技術、品質管理など相互の様々な知見を活用し高め合うことで生活者に新たな価値を創造することを期待する。

ニップングループ
群馬県に冷凍食品新工場竣工

ニップングループのニップン冷食㈱は、同社が伊勢崎工場（群馬県伊勢崎市）に建設していた「冷凍食品第2工場」が完工、11月9日に竣工式を行った。

今回の新工場は、ライフスタイルの変化等により需要が拡大している家庭用冷凍食品において、特に多くの消費者から好評となるトレー入り食事セットの「ニップンよくばりシリーズ」や「ニップンいまどきごはんシリーズ」の商品などを製造する。新工場竣工でこれら家庭用冷凍食品のさらなる供給体制の強化を図ることで、同社冷凍食品事業の成長・拡大を加速していく。延床面積は8001㎡、投資総額四四億円、生産能力420万食／年。

なお、ニップングループでは、今年10月に福岡工場のプレミックス工場、11月にタイ国で冷凍生地製造工場が竣工するなど、今後成長が見込まれる分野、特に食品事業や海外事業で積極的な設備投資を行っていく考えにある。

中島屋本店
福冨氏が社長に就任

中島屋本店の代表取締役社長に福冨学氏（前専務取締役）が就任した。

また、代表取締役会長兼社長の中島一郎氏は兼任を解き代表取締役会長となった。

福冨氏の略歴
▽1965年5月5日生愛知県出身▽91年中島屋本店入社▽12年専務取締役

日食協
関東支部経営実務研修会開催

日本加工食品卸協会は11月13日、「関東支部経営実務研修会」をオンラインで開催した。

実務研修会は佐々木淳一関東支部長の挨拶の後、時岡肯平専務理事より業界標準として進めるトラック入荷受付予約システムN―torusやインボイス制度への対応等について日食協の活動報告を行った。続いて「SDGs時代における企業経営」のテーマで石川友博氏（流通経済研究所・主任研究員）の講演を配信した。

佐々木支部長　新型コロナウイルス感染症は未だに治まる気配もなく、2月末に全国の小中高に臨時休校の要請があって以来、食品SMには生活者が押し寄せてかつて無い需要を呼び、一部の商品に長期欠品が出るなど製配販の全てがその対応に追われた。一方で外食産業は回復の兆しは見せたものの未だに大きな売上減少に陥っており、冬場に向けた再度の感染拡大が心配される。東京五輪は延期されて物流への影響は回避されたが、物流環境の根本的問題は解決されておらず、持続可能な物流の構築はサプライチェーン全体の問題になっている。このテーマに関しては行政、民間を問わず様々なプロジェクトが始動しており、日食協としても製配販の連携のなかで積極的に取組む。なかでも納品リードタイム延長問題は喫緊の課題であり、製配販連携協議会が示された方向性を踏まえ、サプライチェーン全体で解決を図りたい。

日本アクセス
絶品うまいもん甲子園協賛

日本アクセスは、10月31日に開催された「第9回ご当地！絶品うまいもん甲子園決勝大会」に協賛した。

食の日本一をかけて全国8地区105校363チームから勝ち抜いた8チームと応援投票代表1校の9校が、各地のご当地食材を使ったオリジナルレシピを競い、優勝には静岡県立駿河総合高等学校が輝いた。同社は協賛企業として古澤慎介業務用・デリカMD部長が審査員を務め、表彰式では佐々木淳一社長が農林水産省食料産業局長賞の副賞に同社オリジナル「miwabi・からだスマイル」商品を準優勝3校にクラス全員分贈呈した。

街角経済
年末商戦始まる

平年だと11月20日は全国的に年末商戦の開始日である。ところが今年はデパートも大型店も商店街も、その「賑わい創りは自粛模様」である。大掛かりな集客は新型コロナウイルスの感染予防対策に徹すれば難しい。

一方、サラリーマンのボーナス支給額は昨年を大きく上回る企業は少ない。逆に年間所得が昨年を下回る人は多くいるようだ。

だから古くには「暮れ3倍」とまで言われている売上は、販促活動の絶好機に動きが封じられたような2020年の師走となる。

今年は収益が昨年を上回る小売業は少ない。川上に対して利益調整の補填を求められる関係にある企業は、期末には多少の要求は出来ても、これは小規模店では無理なこと。

それだけに年末大売り出しは過去の企画とその成果、さらに当時のライバル店の動きを分析して行う個店の腕の見せ所である。その競争が今、始まったのである。（大橋隆士）