

今号の特集
▷新年のご挨拶 ②~④面
▷菓子特集 ⑥~⑦面
▷食用油特集 ⑧面



第3427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 大正から 食を伝えて100有余年 飲食料新聞

中食連・中食協

新年賀詞交歓会

感染対策徹底し2年ぶり開催

中部食品品間屋連盟並びに中部食品製造協議会主催、本紙が後援する「令和4年新年賀詞交歓会」が1月5日、名古屋観光ホテルで開催された。新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から前回は開催を見合わせており、2年ぶりの開催の今回は参加人数を400人に限定した。なお、検温や消毒、ソーシャルディスタンスの確保など感染防止対策を徹底した。

中食連 永津会長 食のライフラインを支える

昨年はコロナ禍で様々な面で行動が制約されたが、スポーツでの日本人選手の活躍など暗い気持ちを抑え、明るい話題があり、さらに年末より感染者は減少し人々の行動が活発化。食品流通業界でも昨年秋口より展示会が開催されるなど明るい兆しが現れつつある。



中食連 岡本会長 団結し困難に立ち向かう

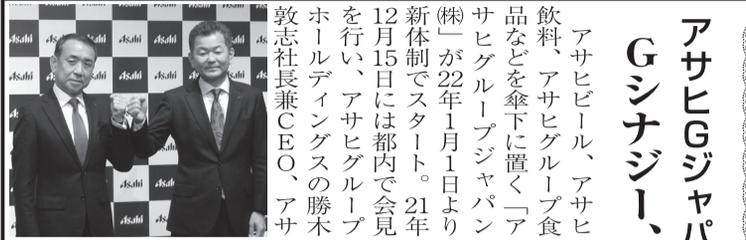
新型コロナウイルスに振り回され続けたこの1〜2年であり、オミクロン株の動向など未だに予断を許さない状況にある。当協議会は約2年前に東海の食品業界の盛り上



等ではシナジー創出を図っていく。具体的な取組みは定期的な各事業会社のトップが集まり共通のテーマについて議論を行う。社長に就任した濱田氏は当社がグローバルなM&Aを進めていた時に最前線に立ち、現在のアサヒグループホールディングスのグローバルプラットフォームの構築に大きく貢献し、アサヒビール時代でのローカルな経験なども持ち併せる。日本市場での様々なシナジー創出や顧客へのさらなる価値提供などを図る上で非常に相応しい人物。



げを目指し立ち上げたが、コロナ禍などで思うような活動ができていかなかった。人が移動することや集まることは社会活動の基本であり経済の活力の源泉であったが、コロナ禍は経済社会の基本を容易に覆した。しかしこれまでも我々の先輩方はそれぞれが時代で困難に直面しながらも工夫と知恵、共助の気持ちで乗り越えてきたことと今日がある。



アサヒビール、アサヒ飲料、アサヒグループ食品などを傘下に置く「アサヒグループジャパン(株)」が22年1月1日より新体制でスタート。21年12月15日には都内で会見を行い、アサヒグループホールディングスの勝木敦志社長兼CEO、アサヒ

アサヒGJ 濱田社長 社員数約200名で構成するアサヒグループジャパン

効果的なシナジーの創出を推進。当社が様々な後方支援を図り、各事業会社は消費者に選ばれる魅力的な商品の開発や新たな価値創造などにこれまでも注力して来ている。

「人材」はデジタル化が進むなかでも依然企業の土台となる。従業員が能力やモチベーションを最大限発揮するよう、満足して仕事に取組めるよう後方支援を行っていく。ダイバーシティやエキイティ&インクルージョン、女性の活躍機会創出など、多様な「個」が切磋琢磨することで、新たな価値や提案が創出される体制の構築にも努めていく。「サステイナビリティ」

者からは「新年を賀詞交歓会で祝えるようになった嬉しい。節目の行事は大切であり、顔を合わせられる実開催の良さがあって、新しい年が始まった実感がある」など開催を喜ぶ声が会場各所で聞かれた。閉会に際して中部食品製造協議会の岡本嘉久会長が挨拶を行い、散

うま味調味料協会 郷土料理コンテスト、おいしく減塩レシピ多数応募 味の素社や三菱商事ラ

体験館で開催した。同コンテストは「素材の味を引き立てる働きのあるうま味調味料の活用」で「おいしく減塩」された郷土料理レシピを募集。受賞作品を全国に発信しながら郷土料理の食文化や味わい等を健康的に次世代に継承していくことを目指すもの。今回は栄養学・調理学を学ぶ学生や管理栄養士、栄養士、調理師、家族など多岐に亘る合計67件のエントリーがあった。優勝はぐるもん・管理栄養士(山形県)の「芋煮」が選出。減塩率48%ながらもうま味調味料などの工夫や冷凍食品の里芋をあえて使用することで健康で作りやすく美味しい郷土料理を実現した。なお準優勝は減塩率65%の「赤山おこわ(岡山県)」。うま味活用賞は「角煮まんじゅう(長崎県)」、SDGs賞は「みよしが寿」を同じくするものが助け合うとした意味がある。中部の食品業界が団結し困難に立ち向かいたい。

司(富山県)、伝承賞は「奈良和え(奈良県)」。郷土愛賞は「伊予さつま汁(愛媛県)」を選出。なお受賞作品の平均減塩率は46%と約半分の減塩を達成したレシピとなった。近年、健康意識の高まりとともにも塩分摂取の関

心が高まっている。「うま味調味料を上手に活用することで減塩する。おいしく減塩」など、うま味調味料の果たす役割、重要性はますます高まっている(高藤悦弘会長)。

自然のおいしさ!! エジマ ジヤム 小島食品製造株式会社 本社 東海市名和町一番割中25 電話(052)603-3511

今年度の干支の寅には志を同じくするものが助け合うとした意味がある。中部の食品業界が団結し困難に立ち向かいたい。

「赤山おこわ(岡山県)」。うま味活用賞は「角煮まんじゅう(長崎県)」、SDGs賞は「みよしが寿」を同じくするものが助け合うとした意味がある。中部の食品業界が団結し困難に立ち向かいたい。

とともにも塩分摂取の関心が高まっている。「うま味調味料を上手に活用することで減塩する。おいしく減塩」など、うま味調味料の果たす役割、重要性はますます高まっている(高藤悦弘会長)。

夏原平和氏逝去(代表取締役会長) 12月20日、肺がんにより死去。享年77歳。通夜ならびに葬儀・告別式は近親者のみで執り行った。後日、お別れ会を執り行う予定。 故・夏原平和氏は19

加藤産業 加藤産業の中部支社長に、高瀬健治氏(前湘南支店長)が12月1日付で就任した。前支社長の明石誠執行役員は南近畿支社長に就いた。 高瀬氏の略歴

湘南支店長 1970年7月15日生まれ▽神戸学院大学卒▽93年加藤産業入社▽14年

のアル・プラザの出店強化やドミナント充実、既存店の活性化などの施策を進め、東証一部上場を果たした。また、グランドタマコシやヤナゲンからの店舗を譲り受けて東海エリアでの事業を拡大、中国にも出店した。 このほか、日本スーパーマーケット協会副会長、日本チェーンストア協会副会長、彦根商工会議所副会頭などを歴任し業界や地域の発展に貢献した。

味の秘訣は ブラウンマスタード 株式会社 美ノ久 愛知県一宮市萩原町戸川字本郷前24-1 TEL 0586-69-0309(代) 〒491-0375