2022年（令和4年）
4月5日
（第三種郵便物認可 昭和23年4月15日）
毎月3回発行（第1,第2,第3火曜日）

今号の特集

▷春夏向け商品施策特集　④～⑩面
▷「東甘堂」リニューアル　⑱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】

日新蜂蜜株式会社

第3434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

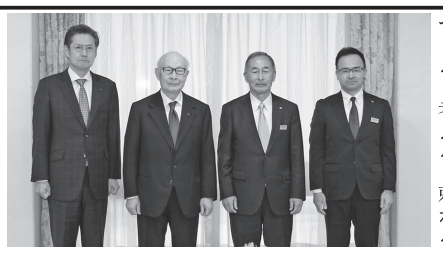
中部飲食料新聞

大正から 食を伝えて100有余年

国分グループ本社

久世と資本業務提携

販売網や情シス等 経営資源を相互活用



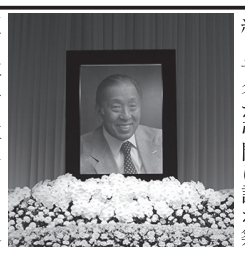
国分グループ本社は、久世と資本業務提携を締結することで基本合意した。これにより久世の発行済株式の約20％を取得（取得価額約七億円）し筆頭株主となる。

久世は事業ミッションに〝システムで運ぶ、つくる、考える、頼れる食のパートナー〟を掲げ、外食市場を中心に事業展開している。しかし新型コロナウイルスの感染拡大により外食市場は厳しい状況に陥り、業績にも大きな影響を受けている。そのなかで久世グループの財務基盤の強化を図るとともに、久世グループの独自性を発揮した永続的な成長に経営資源を集中し全社一丸で取り組んできた。

国分は第11次長期経営計画で〝「食のマーケティングカンパニー」として、食に関わるあらゆる事業者と生活者の真のニーズを主体的に捉えて、社内外の人々と融合した共創圏を構築・発展し、食の価値創造No.1企業となる〟をビジョンに掲げている。この提携で経営資源を相互活用し、中長期的なビジョンを共有しながら業界発展に貢献するとともに、両社グループの独自性や強みをさらに成長させることで企業価値の向上を目指す。

業務提携の内容として国分グループの有する物流・販売網などと、久世の有する国内業務用卸売事業に関する機能・ノウハウを相互活用（①物流機能②情報システム③商品購買④共通情報プラットフォーム⑤人材育成）する。また、久世は22年3月期の定時株主総会で国分が指名する取締役候補1名を含む取締役選任議案を株主総会に上程する。

ニップン 澤田元会長 お別れの会に約1千名



ニップンは21年11月21日に永眠した澤田浩元会長（享年90歳）のお別れの会を3月16日にオークラ東京（港区）にて行い、約1千名が弔問に訪れ祭壇に献花、故人との別れを惜しんだ。

同社前鶴俊哉社長は「（澤田元会長が）社長に就任以降、業績が低迷していた当社を筋肉質の強靭な企業体質に変えていくことを目標に据えられ、ただちに経営改革の具体案を作成し実行に移した」「食品事業においては、プレミックス工場やパスタ工場、冷凍食品工場の新設や生産能力の増強、さらには成長著しい中食産業分野への進出を決断し、総合的な多角的食品企業としての基礎を固めた」「全従業員に利益意識の徹底を求めたうえで、論語の『先難而後獲（難しきを先にして獲るを後にす）』という言葉を引き、全員一丸となって改革に取り組もうと呼びかけた。その成果は目に見える形となって表れ、あなたの経営改革の方向が正しかったことが証明された」「創立125周年を迎える21年初頭に社名から『製粉』の文字を外し『株式会社ニップン』に社名を変更することを決断。社名変更発表会の際、『あの保守的なニップンさんが、こんなにアグレッシブな会社に変わったと言われるぐらいの変化を遂げていきたい』と仰っていました」（いずれも当日配布された冊子より）などこれまでを振返り故人を偲んだ。

また日本・トルコ協会の会長も務めていたことから、配られた冊子には公益財団法人中近東文化センター理事長の大村幸弘氏のコメントも掲載された。

味の素冷凍食品〈冷凍米飯工場〉 千葉工場に集約、生産性など向上

味の素冷凍食品は、23年3月を目途に冷凍米飯の自社工場を千葉工場（千葉県千葉市）に集約するとともに、大阪工場（大阪府大阪市）での生産活動を終了することを発表した。

味の素グループは2020―2025中期経営計画において、高い提供価値を持つ製品の拡大とオーガニック成長、それに対応した構造改革による事業構造強化を推進している。また、食と健康に関わる課題解決に経営資源を集中し、健康を軸とした生活者への提供価値向上を目指している。

この方針に基づき、同社はコモディティ化・低価格化が進む冷凍米飯領域において、ブランド力や味の素グループの技術による独自価値を備えた「ザ★チャーハン」や、おいしく減塩を実現する健康栄養製品などへの集中をさらに推進すべく生産体制を再編。まずは冷凍米飯専用工場の千葉工場に一九億円の設備投資を行い、低炭素型炊飯ラインを導入。エネルギー効率を高めるとともにきめ細かい炊飯管理を可能とする。

これにより、生産性の大幅アップや環境対応、高品質の独自価値を備えた製品への対応力向上を図る。環境面での寄与として約7千トン／年間のCO2排出量削減（20年度国内工場総排出量の約12％に相当）を見込む。なお大阪工場の生産は23年3月に終了、千葉工場に移管し、資産の効率化、バリューチェーンの強化を図る。

味の素社 スーパーミート社に出資

味の素社は、培養肉の開発・製造を手掛けるイスラエルのスーパーミート社との業務提携に向けて出資した。これによりスーパーミート社の有する培養肉の開発技術や知見、味の素社独自のバイオ医療や発酵に関するR&D技術、呈味や食感などの美味しさ設計技術の組み合わせ、〝食と健康の課題解決〟の実現に貢献する。

培養肉は世界的に注目を集め、市場規模は25年には約二〇億米ドル、30年には約二五〇億米ドルまで伸長するとの見方がある。一方で培養肉の開発・製造をスタートアップ企業の多くは自社技術の実験段階であり、一部の企業が限定的な販売や商業スケールの製造施設の建設・稼働の準備を行っている現状にある。

スーパーミート社は培養肉開発で先行する企業であり、培養肉開発の一連の機能や将来的な商業化を見据えた経験と実績を持つ。味の素社はスーパーミート社が2年以内に予定する培養肉の商業化に向けた課題解決を支援するとともに、培養肉に関する新技術・素材の開発を進めていく。

戸部 貞信氏

（大塚ホールディングス㈱取締役、大塚食品㈱取締役）3月16日に逝去。満80歳。

通夜ならびに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・戸部氏は93年に大塚食品副社長に就いたのをはじめとして、06年に大塚化学ホールディングス（現大塚化学）社長、11年に大塚化学会長、13年に大塚食品社長、18年には大塚食品会長に就くなどグループの発展に尽力した。

ヤマモリ GABAの産学協同研究

ヤマモリは、中部大学と名古屋大学と共同でGABAの筋形成分化促進について研究を行い、GABAがマウス筋芽細胞の筋形成分化を促進することを確認した。この研究内容は3月開催の日本農芸化学会で発表された。

同社では醤油の醸造の過程で働く乳酸菌の力でGABAを生み出す独自製法を編み出し特許を取得している。GABAのさらなる機能性を持った商品の実用化に向けて、骨格筋に対するGABAの直接作用を明らかにする研究を進めてきた。

筋芽細胞は多核細胞である筋管細胞に分化する。筋管細胞は筋タンパク質を蓄積し、骨格筋細胞として骨格筋の働きを担う。GABA存在下で筋芽細胞を培養したところ、細胞融合の亢進により多核細胞が優位に増加することなどが確認された。また、GABAが骨格筋に直接作用し筋力向上に寄与することが期待される。

同社は今後もこの共同研究を継続し、GABAが骨格筋に及ぼす機能を実用化に向けて明らかにして、高齢化社会における健康増進への提案を計画していく。

中飲 食知る辺

価格改定に理解を

4月を迎えて新年度がスタートした。新型コロナウイルスのまん延防止等重点措置が解除されたこともあり、桜を楽しむ人の姿が少なくない。感染拡大の影響による巣ごもりで閑散としていた昨年とは異なる光景に、今年度こそは回復への期待が高まる。

食品市場の今年春の大きな動きとして、原材料高騰や各種コスト上昇を背景とした価格改定がある。特定のカテゴリーだけではなく、広範囲のカテゴリーで実施される。テレビでの価格改定のニュースでは生活者の「困った、困った」とした声が取り上げられるが、コメンテーターなどからは「行き過ぎた低価格販売はデフレを招き給与が上がらない要因となっている」などの声があり、これまでは違う風が吹き始めているのを感じる。無理な価格での販売は市場の健全な成長を損なうなどデメリットが多い。タイミングを逃すことなく価格改定をやりとげよう。

株式会社　真誠（しんせい）　〒481-8526　愛知県北名古屋市片場新町29 | TEL(0568)23-3311　FAX(0568)22-4245 | 北海道・東北営業部／関東営業部／中部営業部／近畿営業部／中四国営業部／九州営業部／関ヶ原工場／名古屋工場／胡麻の郷