2022年
（令和4年）
7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

▷外食特集 ⑥～⑦面
▷クロスMD特集 ⑧～⑨面
▷トマト加工品特集 ⑩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】

畑から、味の素。
「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3442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

中部食料品問屋連盟

第73期定時総会開催

3年ぶりに召集開催で実施

中部食料品問屋連盟は6月28日、第73期定時総会を名古屋観光ホテルで開催。新型コロナ禍によって2年続けて書面議決方式で実施したが、市中の感染状況や感染防止策の広がりを鑑みて3年ぶりの召集開催となり、正会員・賛助会員合わせて195名が出席した。

総会開催にあたり永津嘉人会長が挨拶を行った後、議長に推されて上程された各議案を審議し原案通り承認され、監査報告を北村篤司会計監事が行った。続いて日本加工食品卸協会の時岡肯平専務理事が日食協の活動報告を行い、持続可能な物流の構築を目指した取組みとして、納品リードタイムの延長問題を中心に協会の活動について説明した。全ての議事を終了し足立尚吾常任理事が「中部エリアのローカルニュースであるが、漏水の生じた三河の明治用水は、愛知の農業や工業、生活を支える長く恩恵を受けてきた大切な存在であり一大事である。これからの事業活動を次のステージで新しくデザイン化して業界全体で構築していくには、このような会合で集まり力を合わせることが重要だ」と挨拶して閉会した。

永津会長 業界全体で課題解決

コロナ禍のなかで様々な行事が中止となったが、昨年秋に正会員・賛助会員合同懇談会を、今年は年初に新年賀詞交歓会を開催。定時総会についても懇親会は見送ったが、招集開催は3年ぶりとなる。ワクチン摂取の効果もあり徐々に以前の日常を取り戻す動きが活発化しており、早くマスクを外せる日が来ることを期待している。一方で在宅勤務やリモートなど定着したスタイルもあり、新たなスタイルを取り入れつつも、人とのコミュニケーションにおいて対面の良さがあるので状況を考慮して前向きに行事を開催していきたい。

食品業界では原料高やエネルギーコストの上昇、急激な円安などにより様々なカテゴリーで価格改定が行われている。製・配・販の全体が厳しい環境に置かれている。

講演会は名古屋工業大学先端医用物理・情報工学研究センターの平田晃正センター長（名古屋工業大学大学院工学研究科電気・機械工学専攻教授）を講師に招き、「AIに基づく新型コロナウイルス感染症流行の予測と今後の展望」の演題で行い、過去の膨大なデータから未知の数値を予測するAIの特性を用いて、新型コロナ禍の各段階でのAIの予測と実際の数値の比較や、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置が必要であったなどを分析。また、マスクの有無は熱中症に大きな影響を与えないなどの分析結果も紹介された。

自然のおいしさ!!
エジマ ジャム
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
ジミー坊や

サントリー 50周年の知多蒸溜所設備増強へ

サントリーは愛知県知多市にある【知多蒸溜所】を設立してから50周年を迎えているなか、さらなる多様なウイスキーづくりを目的に、製造設備の増強を進め7月から本格稼動している。今回、知多蒸溜所に関する記者会見を6月15日に名古屋市内で開催し、サントリーHD・鳥井信宏副社長らが説明した。

鳥井副社長は知多蒸溜所について、50周年の歴史を「創業から洋酒文化を創造してきたなか、国内のウイスキー消費が拡大基調にあった1972年に、知多蒸溜所の前身であるサングレインを設立し、翌年にグレーンウイスキーの製造を開始した。知多市に設立した理由として①原料のとうもろこしが全農を通じて直接入手可能②残渣を飼料として活用できたこと③西の近江、東の白州へのアクセスの良さ…と、物流面・環境面のメリットがあったため、全農との共同出資で設立した。知多蒸溜所の稼動によりウイスキーの供給量は増え、国内ウイスキー市場の拡大に大きく貢献し、当社の『響』『角瓶』『オールド』など主要品に用いられている。その後ウイスキー消費が冷え込むなかにおいても、グレーンウイスキーのつくりわけや香味品質向上の研究を継続してきた。これを続けてきたことで15年には弛まぬ研鑽が生んだ革新的なシングルグレーンウイスキーである『知多』の発売に至っている」と、知多蒸溜所が同社のウイスキーづくりに欠かせないことや、品質向上に向けた取組みを継続してきたことを説明。

7月から本格稼動する製造設備増強を「〝さらなる多様なウイスキーづくりのために〟を掲げ、味わいの幅の拡大、さらなる高品質のウイスキーづくりの安定化を目指すべく蒸溜棟・粉砕機・蒸煮釜など知多蒸溜所設立以来、最大の額となる約百億円を投資して増強。なかでも目玉として▽より風味が残りやすい▽原料によるつくり分け▽蒸留液のアルコール度数変更を特徴とする伝統的な方式の【カフェ式蒸溜機】を新たに設置した。また地球環境配慮として【バイオマスボイラー】を設置した」と述べ、設備増強により「【カフェ式蒸溜機】を設置したことで原酒の多様化が進められるため、次の新たなウイスキー開発、既存の『響』『角瓶』のさらなる品質向上になればと思う」と抱負を語った。

戸部貞信氏（大塚食品元社長）お別れの会

大塚ホールディングス、大塚食品、大塚化学は6月13日、3月16日に逝去（享年80歳・既報）した戸部貞信氏のお別れの会を大阪市内で執り行い、約1千人が故人を偲んだ。

故・戸部氏は93年に大塚食品代表取締役副社長、06年に大塚化学ホールディングス（現大塚化学）代表取締役社長、08年に大塚ホールディングス取締役、09年に大塚食品代表取締役副会長、13年に大塚食品代表取締役社長を務めるなど大塚グループの要職を歴任した。

国分グループ 国分西日本とクサヤが統合

国分グループ本社は、グループ会社の国分西日本㈱（大阪府大阪市）と冷菓の卸売企業㈱クサヤ（大阪府茨木市）を9月1日に統合することを発表した。

今回の統合は「常温と低温の融合」のさらなる強化を目的に実施。冷凍事業を担う新たな体制を整備し、より効率的な企業運営を実現することで取引先へのサービスレベルの向上を図る。

統合後の存続会社は国分西日本で、代表取締役社長は現国分西日本社長の川野政治氏が就任。本社については現国分西日本の大阪府大阪市北区天満橋1－8－30 OAPタワー14階。

中飲 食知る辺

新たな消費を見る

消費スタイルの新しい動きとは、従来の固定観念からは予想もつかないものが生まれるときがある。

例えば、若者のなかにはエナジードリンクを1日かけて飲用するというスタイルがあるというが、机の上などにおいて仕事の友として1日かけて飲む〝ちびだら飲み〟は、茶系飲料やブラックコーヒー、ミネラルウォーターなど無糖飲料で広がり、商品特性として〝常温でもおいしい〟をポイントとする商品が生まれた。炭酸飲料は冷えた状態で飲みきることが想定されていたので、長い時間をかけてぬるくなり、炭酸が抜けた状態での飲用は美味しさに欠けると推奨されていなかった。しかし、エナジードリンクが〝ちびだら飲み〟されているという。

新しい消費スタイルに合わせて商品の開発や売り込みをかけていくことは重要であり、固定観念に捉われずに新たな需要を探り、それに対応して取り込んでいきたい。

本物の味を
お届けしたくて。

テーブルランド TABLE LAND
テーブルランドから心を込めて
皆さまの食卓にお届けします。

トマトケチャップ JAS 特級　400g
りんご酢を使用し酸味が控えめで、
トマトの甘味や風味を活かしたマイルドな味わい。
完熟トマト約12個分が詰まっています。

トマトケチャップ JAS 特級　225g
りんご酢を使用し酸味が控えめで、
トマトの甘味や風味を活かしたマイルドな味わい。
完熟トマト約7個分が詰まっています。

MARUZEN
豊かな食文化の創造をめざして
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㈹
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㈹
富士小山工場／〒410-1312　静岡県駿東郡小山町管沼884-1
TEL. 0550(76)8888
http://www.tableland.co.jp/