2023年（令和5年）
4月19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

▷飲料特集 ⑥～⑨面
▷冷凍食品特集 ⑩～⑪面
▷蜂蜜特集 ⑫面

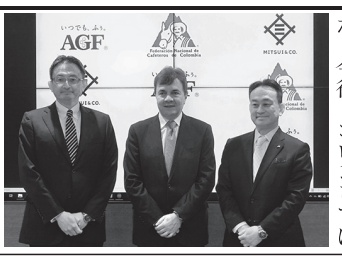
中部飲食料新聞社ホームページ
http://chuin.net/【業界情報発信中】

第3469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

味の素AGF
コロンビアのコーヒー農家支援
現地生産者団体、三井物産と契約



味の素AGFは、3月30日に、コロンビアコーヒー生産者連合会（以下FNC）及び三井物産と、コロンビアのVALLE DEL CAUCA（バジェデルカウカ）県でのコーヒー農家の品質、生産性、組織的販売力を強化するプロジェクト契約に調印したことを発表した。今後、コロンビアにあるコーヒー農家の内戦からの復興を支援する。

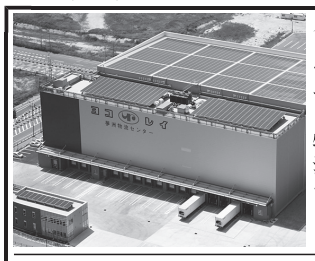
コロンビアは内戦が50年以上続き、600万人以上の国民が国内難民になっていると言われている。コーヒー農家も同様に多くの土地を奪われ、コーヒー栽培の中断を余儀なくされた。その後、被害者への土地返還プロセスが始まったが、土地が戻るだけでは生活を再建できず、品質、生産性、組織的販売力強化など多面からのサポートが必要となっている。

今回のプロジェクトは21年にスタート。第1期として、コロンビアの土地返還政策により土地を返還されたバジェデルカウカ県の55のコーヒー農家に「生産性の向上」「水資源の確保」「品位の向上」「販売力の向上」の4つの支援に取り組んできた。味の素AGFは、同県の55のコーヒー生産者の経済的自立及び生産者の想いがこもったコーヒーを日本の人々にも飲んで欲しいとして継続的に支援を行ってきた。

23年からは第2期として、これまで取組んできた4つの支援による品質、生産性、組織的販売力のさらなる向上を図るとともに、コロンビアの伝統的なコーヒー豆生産方法の指導などを通じ、コーヒー豆の価値向上にも注力。コーヒー生産者の経済的な安定に向けた支援を続ける。

調印者のコメントとして、味の素AGFの竹内秀樹社長は「本日無事に契約締結ができ大変うれしく感動している。これまでご尽力いただいた関係者の皆様には心より感謝申し上げます。今後、このプロジェクトで収穫したコーヒー豆を日本で飲んで頂ける事を楽しみに、これからもコロンビアの生産者の皆様やコーヒー産業の発展の一助になれるよう努力を続けていきたい」とコメントした。

日本アクセス
近畿フローズンMセンター稼働
冷凍物流の各種課題解決へ



日本アクセスは、フローズン業界が抱える「ドライバー不足や高齢化」「長時間待機問題」などの課題を解決し、大幅な効率化を図るべく「フローズンマザー物流センター」の取組みを推進。今年3月には『近畿フローズンマザー物流センター』（大阪府大阪市此花区夢洲東1―2―12横浜冷凍夢洲物流センター内）の稼働を開始した。

フローズン業界では、手荷役による長時間作業が一般化しており、長時間納品に起因した納品車両の長時間待機が課題となっている。

同社ではこれらの課題解決に向け、一貫パレチゼーションを推進。この取組みの拠点として22年1月にフローズンマザー物流センターをまずは関東エリアに新設した。

フローズンマザー物流センターは「エリア内の仕入れ機能を集約」して生産・販売計画を共有。「車両単位・パレット単位での発注」を行い「一貫パレチゼーションを促す」ことで納品業務の効率化と、これに伴う「CO^2削減」を実現している。なお、今回の近畿フローズンマザー物流センターの対象拠点は近畿エリア内汎用センター10拠点＋TPLセンター2拠点へ納品となる。

同社のフローズンマザー物流センターの展開は、第8次中期経営計画中に関東及び今回の近畿を含めて全国6エリアでの展開を予定する。これらをプラットフォームとしたフローズン業界全体での一貫パレチゼーションを実現していく計画。

金印
石川氏が社長に就任

金印及び金印物産の取締役社長に石川良市氏（前専務取締役、金印わさび及び金印アグリ取締役社長）が4月1日付で就任した。前代表取締役社長の小林桂子氏は代表取締役副会長に就いた。

石川氏の略歴

▽1971年11月2日生▽静岡大学農学部卒▽94年金印入社▽17年金印、金印アグリ取締役、Kinjirushi Wasabi International Co.：Ltd COO▽21年金印わさび、金印アグリ取締役社長、Kinjirushi Wasabi International Co.：Ltd COO／CFO／Treasurer▽22年Kinjirushi Wasabi Europe GmbH DIRECTOR

バローグループ
クレジットカードを内製化

バローホールディングスの子会社であるバローフィナンシャルサービスは、ジェーシービーのタッチ決済を使用したクレジットカード「LuVitクレジットカード」の募集を、4月11日より開始した。

同クレジットカードは、オンライン入会申し込みからカード番号などの発行までの所要時間が最短5分で完了する〝モバイル即時入会〟、カード情報が券面に印刷されない〝ナンバーレスカード〟などの機能を特徴としている。

4月11日には名古屋市内で説明会を行い、バローフィナンシャルサービスの磯邊俊宏取締役企画部部長は「バローグループ店舗での非現金決済は増加している。前払い式の電子マネーカード『LuVitカード』の会員数も増えているが、クレジットカードの利用も増加傾向にあった。そのなかで今回、クレジットカードを内製化することで手数料などを抑え、さらなる来店を促すサービスを提供するカードを発行する。このカードでは基本ポイントとして二〇〇円の買物で1ポイント、さらにバローホールディングス並びにアレンザホールディングス店舗での利用でさらに1ポイントを付与する」と説明。さらにクレジットカードのサービスの開始を記念したキャンペーンについて浅井祐介執行役員営業部長は「登録ではなく利用に紐づいたキャンペーンを実施する。具体的には4月11日～12月31日までの期間に入会した場合、入会から1年間基本ポイントが2倍、また、3ヶ月以内にショッピングで利用することでポイントのプレゼントなども行う」と語った。

東海農政局
和食に親しむ絵本作成

東海農政局は、子どもたちが和食に親しんでもらうべく絵本を作成、東海農政局Webサイト「東海地域における和食や郷土料理をめぐる取り組み」に掲載した。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、海外で高い評価を獲得し、訪日外国人の目的の1つとなっているなか、和食文化を未来に向けて守り伝えていくことが重要となっている。今回、和食を子どもたちに親しんでもらいたいとの狙いから絵本を作成した。

絵本のタイトルは「かずくんのおみそしる～おばあちゃんといっしょにつくったよ～」とし、物語は母親の帰りを待つ小学生の男子が、祖母に料理を教わりながらみそ汁をつくるという内容。子どもたちが和食を意識するきっかけとなることを目指した。

中飲 食知る辺
外食店、栄枯盛衰

街中を歩いていると、活気を取り戻している外食店がある一方で、閉店、空きテナントもまだ多く見受けられる。行きつけの店が知らないうちに閉店していた時のショックは大きい。考えてみれば、ここ最近は、タピオカミルクティーにはじまり、鶏唐揚げ店、高級食パン屋が一時期急増したが、いつの間にか違う店になったことも多い。ラーメン屋、カフェは3年以内の閉店率が6割との報告もある。長く愛される店、稼げる時に稼ごうという店、外食産業はその多種多様性、ダイナミズムが魅力であり、多くの人を惹きつけ1店舗毎に悲喜こもごものドラマが生まれる。

最近の店舗のトレンドとして、経費節約なのかオシャレなのか、外と店内の間仕切りが低い所が多くなっている。スイーツ好きのオジサンにはたまに公開処刑の様な場面に出くわす時があり、これはぜひ何とかしてほしい。

選ばれて売上No.1※

※写真はイメージです
※インテージSRI+冷凍調理からあげ市場（2018年3月～2022年9月）累計販売金額

株式会社ニチレイフーズ 特から 検索

お買い求めは冷凍食品売り場で