2023年（令和5年）
7月11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

▷クロスMD特集 ④～⑤面
▷トマト加工品特集 ⑥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3477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

三井食品など5社
来年4月合併の検討開始
売上1.4兆円 各支社・物流拠点 統合も視野

三井食品は、三井物産流通ホールディングス㈱及び同社傘下のベンダーサービス㈱、リテールシステムサービス㈱、物産ロジスティクスソリューションズ㈱と24年4月1日を目標に、合併する方向で検討を開始した事を発表した。合併後の社名は「三井物産流通グループ㈱（仮称）」を予定する。同合併の正式決定及び正式発表は今年10月を目処にあらためて行う。

合併する5社の単体の売上合算値は約一兆四千億円、従業員数は約3150名、資産高は約三二〇〇億円規模となる（各22年3月期実績）。三井食品は三井物産グループの食品流通事業の中核を担う食品卸で、売上高六七六八億円（23年3月期）、従業員数は984名（23年4月1日現在）。物産ロジスティクスソリューションズは1987年設立の全国幹線輸送網の運営や温度帯別配送センターの運営、物流改革提案などを展開。従業員数は1544名。ベンダーサービスは1989年設立の食品原材料の販売や食品包装資材の企画・販売、包装資材用原材料の販売、物流機器リースの販売などを展開。従業員数は418名。リテールシステムサービスは1995年設立で食品・ドリンク・酒類の販売や国内雑貨・輸入雑貨の販売、ギフト事業、印刷サービス事業、小売事業、環境関連事業などを展開、従業員数は143名。

三井物産流通ホールディングスは20年6月1日に、三井食品、物産ロジスティクスソリューションズ、ベンダーサービス、リテールシステムサービスを傘下に置く完全持株会社として設立。以降、各事業会社は横断的な事業活動を強化するなど、実質的な一体経営を進めてきた。

永井商店、藤徳物産、浅井酒類は現状継続

三井食品が6月29日に東京本社で行った決算、方針説明会で柴田幸介社長は「正式な決定や詳細の発表は今年10月に発表する予定。インボイス制度などもあり、合併の〝検討を開始〟した事をリリースした。持株会社にぶら下がる現体制よりも、合併の方が各種機能やネットワークがよりスピーディに、有機的かつ最適に機能し、結びつけることが期待できるとの判断による。各社の支社や物流拠点などの合併、再編も進めていく。なお、三井食品の関係会社となる永井商店、藤徳物産、浅井酒類販売は現状を継続する」と述べた。

日清オイリオG
好調「日清MCT」新CM

日清オイリオグループは、好調な販売を示す「日清MCTオイル」の新CMに女優の小芝風花を起用、6月27日より『カケチャオ！日清MCT』篇を投下している。

6月27日には都内で新CM発表会を開催。冒頭挨拶では小林新取締役専務執行役員が「当社は食用油のリーディングカンパニーとして、様々な食用油の研究やノウハウを持っている。『MCTオイル』も長年の油の研究で製品化した商品で、主力商品のMCT（中鎖脂肪酸油）100％の食用油『日清MCTオイル』はBMIが高い方の体脂肪や内臓脂肪、ウエストサイズを減らす機能性表示食品

として展開。ここ数年は特に好調な販売を続け、今春には毎日の生活にさらに手軽にMCTを使ってもらうべく容器を刷新。また当社は、様々な食シーンでMCTを取り入れてもらう事を目的に『日清MCTドレッシングソース』『同マヨネーズソース』も発売している」と説明。新CMは「明るく元気な小芝風花さんを新たにCMに起用した。さらに多くの人の日常の食習慣にMCTを取り入れてもらうことができればうれしい」と述べた。小芝風花のほか人気お笑い芸人の見取り図がCMのキャッチコピーである「カケチャオ！」と言いながら登壇。MCT商品や新CMのトークのほか、MCTオイルやMCTドレッシングソース、MCTマヨネーズソースを使用した試食の感想などを述べた。小芝風花は「CMでは私が妖精となり、ウエストサイズに悩みを持つ女性に『カケチャオ！日清MCT』と言い、商品をオススメする内容となる。持ち運びしやすい手軽な商品でヨーグルトやサラダなど様々なものに加えて楽しんで欲しい」と述べた。見取り図からは、どんな料理の味の邪魔をしない仕様で、今後も様々なものにかけて楽しみたいなどと商品の特性を説明した。

キリン、コカB、サントリーなど5社
AI活用 商品外装段ボール破損判定

キリンビバレッジ、コカ・コーラ ボトラーズジャパン、サントリー食品インターナショナル、セブン・イレブン・ジャパン、富士通の5社は、富士通が開発したAIシステムを活用し「商品外装段ボールの破損レベル判定の統一化」に向けた共同実証実験を今年6月21日から来年9月末まで各社の複数倉庫で実施している。

清涼飲料業界や流通業界では商品の輸送・保管中に、輸送資材である段ボールに軽微な擦れやしわ、膨れ等が見られた場合、中味品質に関わらず、段ボールの外観状態で納品可否の判断を各社の倉庫毎に「目視」で行っている。同納品可否の判断は、飲料メーカー・流通業ともに共通の基準がないため判断にばらつきが生じ、中身品質に問題のない商品の返品・廃棄が発生し、食品ロスが問題となっている。実証実験ではこれまでばらつきが生じていた納品可否の判断を「飲料配送研究会」の基準を使用した富士通のAIシステムにより客観的に判定する仕組みを飲料メーカー・流通業が共有、製造・配送・販売を担う各社で破損レベル判定の統一化を目指す。

この軽微な外装破損商品を流通させることで、商品破棄抑制や食品ロス削減に加え、荷受時の検品時間や倉庫での返品作業の軽減など各種物流課題の改善にもつなげる。

第1ステップとして5社での実証実験を開始するが、今後は製造、配送、販売に関わる企業に向け同取組みへの参画を呼び掛け、AI精度の向上と判定基準の業界標準化を実現、食品ロス削減及び物流課題改善を目指す。

アサヒグループジャパン
墨田区と連携協定

アサヒグループジャパンは東京都墨田区と相互の連携強化により墨田区内において持続可能な地域づくりを共創するため連携協定を締結、6月9日には墨田区役所で会見を行った。

今回の連携内容は①持続可能な地域づくりの課題解決②ゼロカーボン・資源循環の推進③地域の健康づくりの推進④連携に関するPR活動・情報発信の強化。今後、これらの取組みを効果的に推進するため、両者で定期的に協議を行う。従来から取組む墨田区の地域清掃活動へのアサヒグループ社員の参加、災害時での飲料提供や一時避難所の解放などの取組みを引き続き連携していく。

また、ゼロカーボン・資源循環の推進では、アサヒ飲料、墨田区、JEPLANの子会社でPETボトルの「水平リサイクル」（ボトルtoボトル）向けのケミカルリサイクルの商業運転を行うペットリファインテクノロジーの3社で、使用済みPETボトルをケミカルリサイクルによりPETボトル商品に再利用するボトルtoボトルの取組みで連携協定を締結した。今回の取組は墨田区が回収した〝全てのPETボトル〟をペットリファインテクノロジーの工場でケミカルリサイクルによりPET原料に再生し、アサヒ飲料のPET商品に再利用することを目指す。24年4月より開始し、年間で約1200tのPETボトルが再利用される。

日清製粉ウェルナ
冷凍自動販売機対応パスタ

日清製粉ウェルナは、外食業界で大きな課題となる人手不足の課題解決にも貢献する「冷凍自動販売機」での販売にも対応する『トレイ・フォーク付き冷凍レンジ用パスタ』全5品目を7月3日より発売した。また同社業務用Webサイト内に特設ページも開設した。

近年、外食業界ではコロナ禍での非接触ニーズの高まりや人手不足が見られる。同社では急拡大する冷凍自動販売機市場をターゲットに「冷凍自販機専用パスタ」のテスト販売を進めてきた。

テスト販売期間中の顧客からの意見などを踏まえ、製品仕様やメニューの改良を重ね、冷凍自販機及び冷凍自販機以外の販路にも広く対応した【トレイ・フォーク付き冷凍レンジ用パスタ】の本発売をスタート。アイテムは「マ・マー もちもち生パスタ」ブランドからの〈なすとほうれん草のボロネーゼ〉〈海老たっぷりトマトクリーム〉などの5品。各品とも具材感あるソースと生パスタなど中味にこだわり、トレイとフォーク付きで電子レンジで温めるだけで即食が可能。購入から片付けまで購入者自身で完結できるため外食業界の人手不足にも最適なほか、冷凍自販機内で効率的に在庫できるサイズ設計で製品補充頻度を削減。家庭用レンジだけでなく業務用レンジでの温めにも対応（業務用レンジ使用時の解凍時間は3分以下）、マンガ調で調理方法を説明した分かりやすいパッケージなどが特徴。

想定販売先は、事業所内社員食堂、工場、ビジネスホテル、アミューズメント施設など。

オリエンタル
稲沢市と連携協定締結

オリエンタルは、稲沢市と観光連携に関する協定を締結した。

稲沢市に本社を置くオリエンタルは日本で初めて本格的なルウを開発した企業であり、稲沢市として国民食誕生のきっかけとなった町としてアピール。地元の飲食店も〝稲沢らしさ〟をテーマにした独自メニューのご当地カレーの開発をスタートし、市の魅力向上に取り組んでいる。

市内の飲食店ではカレーを使った様々なメニューの開発が進められている。ご当地カレーのルールは「カレーのスパイスやルウを使う」『稲沢らしさを表現』『店の個性を加える」の3点で、オリエンタルは開発する店に対しルウやスパイスの提供のほか、開発の相談も応じる。地元食材を粉末にしたオリジナルカレー粉の開発も検討する。

7月4日に締結式が行われ、星野恭徳副社長が稲沢市役所を訪れ、加藤錠司郎市長と協定を結んだ。

中飲 食知る辺
ちょっと安心

技術の進化が加速している。チャットGPT、人工知能との対話がスマートフォン上で誰もが手軽にできる時代になった。人工知能が人間を超える〝シンギュラリティ〟も現実味を帯びる。60年代に制作されたイギリスのスパイドラマ、プリズナーNo.6では主人公はひたすら「WHY」を打ち込み最後は人工知能が煙を吐きオーバーヒートした。今、チャットGPTに「なぜ」をひたすら打ち込んでも、極めて冷静かつ紳士的に対応し、煙を上げることは無くなった。

翻って食品、流通業界。実はAIの導入はかなり以前からなされており、効率的な配送ルートの設定など一部で成果を上げている。ただ、商品開発においても活用されているが、現在、大ヒットにつながった事例は聞かない。商品選択時の複雑なヒトの感情を捉えることは、膨大な前例や事実を前提に最適解を導くAI知能にはまだハードルは高いようだ。

MINOKYU CO.,LTD. SINCE "309" 1875
味の秘訣は ブラウンマスタード
Brown Mustard（ブラウンマスタード）
からし製造本舗
株式会社 美ノ久
愛知県一宮市萩原町戸刈字本郷前24-1
TEL 0586-69-0309㈹ 〒491-0375