2025年（令和7年）
4月8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

▷酒類特集 ⑥〜⑦面
▷酒類卸特集 ⑧面
▷かつおパック特集 ⑨面
▷味付けご飯の素特集 ⑩〜⑪面
▷スープ特集 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】

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3540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

日清オイリオG 新中期経営計画

Value UpX策定

海外展開強化、新成長戦略など推進

日清オイリオグループは、25年度よりスタートする「新・中期経営計画」に関する発表会を3月25日に東京本社で開催、久野貴久社長が説明した。

同社は21年度に「日清オイリオグループビジョン2030」と、4年間の中期経営計画「ValueUP+」をスタートし、多様な価値創造を通じた成長の実現を掲げ、23年度に過去最高益を計上するなど着実に成果を出してきた。今回策定した『ValueUpX』は、激変する海外情勢を受けた主原料の状況、国内での人手不足や物流課題をはじめ先行きが不透明ななか、環境変化に機敏に対応し、これまでの成果を土台にマーケティング、テクノロジー、グローバリゼーションの結実や進化などにより成長をさらに加速。ビジョン2030で目指す姿の実現を確実なものとする。

次なる成長に向けた具体的な戦略としては【①将来の利益成長の柱となる成長戦略】＝MCTやオメガ3、オリーブポリフェノールをはじめとした栄養や体調など人々の健康課題、主に北米エリアを中心とするグローバル展開、新たな油糧資源の獲得や調達ルートの確立などグループの知見やソリューション提案力などを活かしたバリューチェーンの拡大・強化など【②ValueUpXの成長ドライバーとなる基幹戦略】＝カカオ収量の減少に伴うチョコレート用油脂需要の変化を捉えた販路の開拓や拡大、成長市場のアジアを中心に化粧品油剤などスペシャリティオイルの販売拡大、ユーザーの課題解決に寄与する機能性油脂の拡販、生活者のQOLに貢献する製品の売上拡大など【③グループの安定的・持続的な成長を支える基盤戦略】＝油脂と油粕の安定供給や環境・社会課題解決に貢献する生産体制の再構築や、コストに見合った油脂製品の適正な市場価値の形成など―「成長」「基幹」「基盤」の3階層で多様な戦略を展開。そしてこれら戦略を支える研究開発やデジタル施策（DX）、トレーサブルで高い持続性を備えたサプライチェーンの構築、環境負荷低減に寄与するサステナビリティ施策などに取り組み、さらに〝持続性と成長の原動力〟と位置付ける強固でレジリエントな人材マネジメントにより、資本収益性の向上につなげ、得られた収益を新たな成長分野に投資するとした好循環の実現を目指す。25〜28年度での次なる成長に向けた「投資額」は九〇〇億円規模を計画。

〈営業スタイル・生産プロセス・物流プロセスの変革〉を図るべく、久野社長は「資本収益性の追求やサプライチェーンの強靭化などに向けて、これまでの思考の転換やプロセスを変革することが重要」と説明。効率性ある営業、次世代型充填設備の導入やバルク油出荷能力の増強、生産ラインの無人化・省人化、分析・検査業務のデジタル化（迅速化）、デジタルツール活用による需給バランスの最適化、物流拠点の分散化、トラック荷待ち時間の短縮、自動発注システム導入、自立走行輸送機などの多様な変革施策を掲げる。

主な〈経営目標〉は、営業利益は4年平均で二四〇億円（前中計は4年平均一六九億円）、ROEは28年度に8％以上（24年度は7％）、ROICは28年度に6％以上（24年度4.5％）、営業利益率は28年度に5％以上（24年度は3.6％）、営業キャッシュフローは4年累計一千億円（前中計画では4年累計三〇〇億円）。

特に新中計では、成長ドライバーとしての海外の展開領域拡大や強化策が多く述べられた。主な数値目標としてはCBE（ココアバター代用脂）のグローバルシェア（重量ベース）は24年度の6％（同社推計）から28年度には15％以上を、化粧品油剤のグローバルシェア（金額）は24年度（同）から28年度には10％以上などを掲げた。人材面でもグローバル展開を見据えた取組みを進める。

Jーオイルミルズなど4社

〝食用不適〟の植物種子由来「SAF」で飛行事例

Jーオイルミルズ、日本トランスオーシャン航空㈱（沖縄県那覇市）、太陽石油、NEDO（国立研究開発法人エネルギー・産業技術総合開発機構）の4社は3月25日、沖縄那覇発宮古島行きのJTA565便にて、燃料の一部に沖縄県で採取した『食用に適さない植物の種子（テリハボクおよびポンガミア）から生成した国産SAF（持続可能な航空燃料）』を用いたフライトを実施した。

同事業はNEDO助成事業「バイオジェット燃料生産技術開発事業／実証を通じたサプライチェーンモデルの構築」の一環として実施。沖縄県内路線で国産SAFを使用したフライトは初となる。

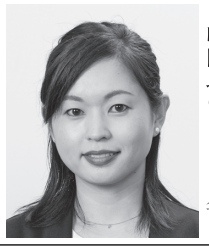
航空業界における二酸化炭素排出量削減の具体策として、SAFの安定供給の実現に対する社会的な要請が高まっている。最も早く大規模生産が見込まれているのは、廃食用油を原料とするSAFとなる。しかし、燃料として利用可能な日本の廃食用油は最大で年間13万t（約14万kℓ）となり、世界全体でSAF需要が増大することを考えると、バイオマス資源の多様化、さらには食用由来以外の原料の開発・選択は大きなテーマとなる。今回の『食用に適さない原料』によるSAFを使ったフライト実施は画期的な事例となる。Jーオイルミルズの松本英三取締役常務執行役員CTOは「今回生成したニートSAFは国際品質規格に適合した燃料。食用植物油の製造で培った当社の知見と技術がSAFの安定供給に貢献できると考え、食用に適さない植物からSAFを製造する実証研究に22年より取組を進めてきた。本フライトは今後の実用化を見据えたSAF供給、活用体験確立に向けた第一歩と位置付けている」とコメントした。

今後、4社は沖縄県におけるSAF原料の栽培拡大や使用拡大を進め〝地産地消のSAF普及〟に取り組む考え。

マルトモ 社長に明関眸氏

マルトモの代表取締役社長に明関眸氏（前代表取締役副社長）が4月1日付で就任した。前取締役社長の今井均氏は取締役顧問に就いた。

明関氏は1982年2月3日生まれ。松山大学経済学部を卒業し地元金融機関に入社。05年にマルトモに入社し開発部や経理部、購買部を経てカナダに留学。16年に社長秘書、常務執行役員管理部長、取締役を経て18年に代表取締役副社長、今年4月に代表取締役社長に就任した。



国分G本社

グループ企業の低温卸と生鮮卸統合

国分グループ本社は、首都圏エリアの低温卸売事業を展開するグループ企業の国分フードクリエイト㈱と、生鮮卸売事業を展開するグループ企業の国分フレッシュリンク㈱を5月1日に統合し、「国分フレッシュ・フードトランス㈱」（略称KFT）に社名変更することを発表した。

統合後の存続会社である国分フードクリエイトは15年2月に設立され、従業員数（24年12月末時点）は165名、売上高（24年12月期）は九〇五億四五〇〇万円。国分フレッシュリンクは19年10月に設立され、従業員数（24年12月末時点）は16名、売上高（24年12月期）は一〇七億五七〇〇億円となる。

今回の低温卸会社と生鮮卸会社の統合により、サプライチェーン上流への事業領域を拡大することで持続的な成長を実現し、より付加価値の高い流通の実現によりさらなる競争力強化を図る。

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

食知る辺

愛知万博から20年

2025大阪・関西万博がいよいよ4月13日に開幕する。食品メーカーや小売企業による飲食店の展開やイベント開催が見られるほか、関連キャンペーンなども多くなる。今後、特に世界各国の料理フェアや関西グルメ企画などが増えそうだ。

愛知万博が2005年開催だったので、あれからもう20年も経つのかと時の早さを実感する。愛知万博もいろいろあったが、最終的にはのべ約2200万人が来場した。何よりも中部国際空港やジブリパークのオープンにつながり、長久手市、みよし市、日進市が大いに開けるなど地域経済に明確にプラスになったと言えよう。昨年、大同建託が行った調査によれば、長久手市が住み続けたい街で1位、街の幸福度で日進市が1位、みよし市が2位となった。

CURRY HOUSE CoCo壱番屋監修 カレーふりかけ
mishima
「三島食品」と「CoCo壱番屋」がコラボレーション!

マイルドな辛さで ごはんがすすむ!
やさいカレーの彩りを イメージしてつくりました。
あつあつカレーが 食べたくなったら… ココイチへ行こう!!
三島食品株式会社
http://www.mishima.co.jp
名古屋支店 名古屋市西区枇杷島5-30-10 〒451-0053 TEL（052）524-0888 FAX（052）524-4555
金沢営業所 金沢市向中町12-30 松寿ビル 〒920-0045 TEL（076）263-3130 FAX（076）263-3128

感動を、けずりだそう。
マルトモ
プレ節® PREMIUM Dried bonito
「プレ節®」は、発売10周年
鹿児島県枕崎製造のプレミアムなかつお枯節を使用。
コク味、うま味、香り、そして食感。
すべてがプレミアムなかつお節です。
これまでも、これからもみなさまの食生活を豊かに、プレミアムに彩ってまいります。

四季折々の大切な歳時を香り高く、華やかに彩ります。
住所 〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地 TEL (089)982-1151 HP https://www.marutomo.co.jp