

2025 年
(令和 7 年)
5 月 13 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
▷ビール類・RTD特集 ⑧～⑨面
▷パスタ・
パスタソース特集 ⑩～⑪面
▷オリーブオイル特集 ⑫面
▷デザート特集 ⑬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 3 5 4 2 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

大正から
食を伝えて100有余年
中部
飲食料新聞

メーカー各社

海外戦略を強化

生産体制強化、販路拡大など

メーカーの海外の生産体制強化や販路拡大など展開が活発となっている。大塚製薬 ベトナム現地法人の大塚ニユートラシューティカルベトナムは、「ボカリスエット」の新工場の竣工式を4月15日に開催した。

「ボカリスエット」は日本国内だけでなく海外でも急成長し、ベトナムでも12年の展開開始から順調に事業を拡大、現地のさらなる健康ニーズへの対応や地産地消による供給体制の整備、雇用機会の創出による地域への貢献を目指し、ベトナム初のボカリスエット工場としてフーミー（Phu My）工場を新設する。

日清オイログループファインケミカル事業における化粧品原料市場の開拓をより深化させることを目的に、4月にタイ・バンコクに駐在所を開設、5月から稼働する。また24年12月に第三者割当増資の引き受けを行った、インドネシア P.T. T A K A H A M U L T I C H E M I N D O N E S I A と連携を強め、インドネシア市場開拓の戦略立案にも取り組む。

ハウス食品グループ本社インドネシアにハラール認証を取得したカレー用製品（家庭用・業務用）の生産を担う生産子会社「P.T. House Foods Indonesia（予定）」を設立する。現地での生産開始は27年を予定。

ハウス食品グループでは16年にインドネシアにてハラール認証を取得し業務用カレー製品を発売しカレー事業を開始。24年初のボカリスエット工場に家庭用カレー用を発売しさらなる普及活動を推進。今後の需要拡大に対応するべく子会社の設立を決定し新工場を建設する。ハラール対応として生産効率や環境に配慮した製法を導入。製造した製品はインドネシア国内だけでなく、世界のハラール市場へ販売を広げる。今後の普及活動の進捗に

金印グループ

岩手工場（カネ弥 運 営）竣工

金印は、グループ会社のカネ弥（岩手県宮古市）が運営する「金印グループ 岩手工場」の竣工を発表した。

新工場は従来のカネ弥の釜石工場が老朽化しているなかで、今後の事業拡大を狙い移転を決定。新工場の位置する岩手県宮古市は岩手県内の本わさび主産地の岩泉や旧川井村へのアクセスが良く、物流面も円滑になりコスト削減が見込まれる。さらに本わさび原料の受け入れ体制を強化することで、わさび生産者の作業負担を軽減し、これまで以上の受入拡大も

幸村 伸彦氏逝去

（元）梅澤代表取締役社長、中部食料品問屋連盟の第4代会長（平成11年6月～平成16年6月）として、関東・関西の食品卸団体と連携し食品卸連合会で食品業界の発展や課題解決に向けた協議を実施。健康フェスタウオーキング大会の第1回を開催するなど健康や福利厚生についても見識が高かった。

（生産予定品目）▽最終製品▽花わさび、きざみゆず、機能性商品、アカモク▽中間品▽本わさび一次加工品



明治 H D

社長 CEO に松田氏が内定

明治ホールディングスの代表取締役社長 CEO に松田克也氏（現取締役副社長）が就任し、現代表取締役社長の松田克也氏は退任する。

松田氏の略歴
▽1957年8月25日生
静岡県出身▽慶應義塾大学法学部政治学科卒▽80年明治乳業入社▽06年関西支社食品販売部長▽07年本社食品販売本部食品販売部長▽11年明治乳



執行役員 CEO（食品セグメント）が6月27日開催の定株主総会後に就任する。現代表取締役社長 CEO の川村和夫氏

自然のおいしさ!!
コジマ ジヤム
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>603-3 5 1 1
ジミー坊や

拡大を黎明期より支え、現在の販路はタイだけで

は、ASEAN や中東 E U、豪州など 20 개국に広がり、新たな進出先となりえる国や地域を探索。今回、第2の販売拠点をベトナム・ホーチミン市に定め、5月の法人設立を前に4月にオフィスを開所し、ベトナム国内への販売活動を本格的に開始。日本人の代表者を駐在する拠点に置くことで幅広い顧客との関係を密にして販路を広げる。販売予定商品群は各種醤油、つゆ、胡麻ドレッシング、照り焼きのたれなどで、全てタイ国内製造の商品。



「行ったつもり」企画

今年のゴールデンウィークは、飛び石連休だったことや、為替状況、また宿泊代や食事を代をはじめとした物価高、さらに訪日観光客増加の影響による主要観光地の混雑などから、旅行の予定無しや近場で、とした人が多かったという。

この様なことから「食」関連では、道の駅や港に隣接する施設、肉フェスやラーメンフェスなどの食イベントが盛況だったという。また、北海道や九州などの物産展やスーパードでのご当地即席麺やご当地パン企画なども、その土地に行ったつもりになれる企画も好評を博したようだ。VRやイマージン機器の発達などもあり、今後も宿泊代や移動コスト等の物価高が続けば、お手軽でお金も掛からない「行ったつもり」企画はさらに進化するかもしれない。

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。)

フジッコ フルーツセラピー
「ジュレ & 果肉 & ナタデココ」

実る。レイ

フルーツゼリー (チルド) 市場売上 No.1
※2024年3月～2025年2月KSP-POSを基に自社集計

フジッコ株式会社 名古屋営業所 〒468-0051 名古屋市中村区南大塚3丁目1603番地
ホームページ <https://www.fujikko.co.jp/> フルーツセラピーブランドサイトはコチラ

昭和スパゲッティシリーズ

スパゲッティ 1.6mm (700g)
デュラム小麦のセモリナを100%使用したスパゲッティです。麺の太さと食感に合わせて、製法にもこだわりました。1.6mmは、ぷりぷりした食感が特長で、トマトソースや和風ソースのほか、幅広くお楽しみいただけます。

蒟蒻効果 (グルコマンナン入り) パスタ 400g (結束80g×5)
本品80gと自社従来品スパゲッティ100g分を比較すると、ゆで上がり重量は同等で、糖質1/4カット。食物繊維を1/2日分摂れます。

太麺スパゲッティ 2.2mm (500g)
デュラムセモリナ100%とは異なる弾力、コシがあります。しっかりとした歯応え、食べ応えのある食感です。2.2mmと太い麺線なので、ナポリタンなどの炒めタイプや濃厚ミートソースなどにおすすめです。

昭和産業株式会社