

2025 年
(令和 7 年)

6 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木曜日)

今号の特集

▷カレー特集 ⑧～⑨面
▷中元贈答品特集 ⑩～⑫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3545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 大正から 飲食料新聞 食を伝えて100有余年

日本コカ×掛川市

環境に優しい農法実証

環境負荷低減、水資源保全へ

日本コカ・コーラと静岡県掛川市は、24年7月に締結した「農業生産に由来する環境負荷の低減と水資源の保全を目的とした活動に関する連携協定」に基づき、環境に優しい栽培による茶や米等の品質向上と収量増加に向けた研究を開始した。

今回、同研究の遂行を目的に、掛川市、静岡県農林技術研究所茶葉研究センター、掛川市農業協同組合を構成するコンソーシアムが設立。今後は3ヶ年計画のもと、コンソーシアムを通じて、より環境に優しい農法の現実証試験を進める。

味の素冷凍食品

宮崎県えびの市で地域連携の資源循環スキームを推進

味の素冷凍食品は、行政（宮崎県及びえびの市）、さらに同県内の企業や生産者と連携し、「AJINOMOTOギョーザ」の主要原材料であるキャベツやニラを資源循環する「地域連携の資源循環スキーム」を構築した。同スキームは、味の素冷凍食品・九州工場から発生した動物性残渣を、宮崎県えびの市内にある有限

スマック

大府市に新工場建設

付加価値ペットフード生産

スマックは、ペットフードを製造する新工場を大府市に建設し6月の稼働を予定。5月23日には



竣工式を執り行った。

24年のペットフード市場規模は約四九三億円。国内のペット飼養環境では、我が子のように扱う家族化、医療進化に伴う長寿化、室内飼育による共生化が進み、高

品質・高単価フードの伸長が予想されている。こうした需要増加に対応するため新工場を建設。食品レベル（ヒューマングレード）の衛生基準を満たす最新鋭設備の導入で安全・安心・環境配慮を徹底し、厳選した原材料を使用し嗜好性・高品質を備えた付加価値ペットフードの生産拠点となる。生産ラインは、原料配合で微粉砕可能な機械を新たに導入し、その後の造粒・乾燥・コーティング・パッケージングの工程を経てペットフードを製造。また、各所にエアシヤワーを設置し、オゾン脱臭装置や微生物汚水処

理装置などによる衛生・環境対策も万全を期す。現在、東海市にある本社工場の製造能力は年間2万2千トほどで、6月に予定される新工場の第1期稼働によって約1万トを上乗せ。さらに28年に第2期稼働を計画しており、新たな工場建屋の建設や本社工場からの製造設備移管などによって約7万トの製造能力が加わり、第1期と合わせて大府工場の製造能力は8万トに拡大。23年における犬用、猫用のドライペットフードの国内流通量は35万7千トで、そのうち22・4%を供給できる国内有数の工場となる。なお、第2期稼働に合わせて、東海市の工場は廃止して本社機能も大府工場に移転する。

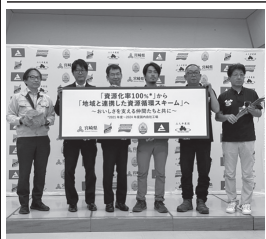
同社は1964年に中部飼料の畜産特殊化学飼料の販社、エネルギー（株）として名古屋に設立。69年に中部飼料が国内初のペットフード専用工場を新設してドッグフードを発売し、73年にはキャットフード市場にも参入した。創立20周年にあたり、新たなブランド名を取り入れて（株）スマックに社名を変更。20年10月には、いなば食品グループを束ねるINBホールディングス傘下となった。現在は猫用、犬用のほか、小動物用のドライペットフードを主に製造・販売している。

竣工式前に行われた会見で犬養文裕社長は「新たなペットフード生産拠点を、東海市の工場を開設。この工場は最新鋭の設備を整え、より高品質なペットフードを製造し



ド等物資の無償供与に関する協定」を22年5月に締結した。新工場による雇用創出や地元連携によって地域貢献を果たしている」と述べた。

スマック大府工場概要
〔住所〕愛知県大府市高丘町1丁目山番地
〔敷地面積〕約3万1千㎡（約9300坪）
〔建築面積〕約3925㎡（約1189坪）
〔延床面積〕約5168㎡（約1566坪）
〔製造能力〕第1期稼働時約1万ト/年（ドライペットフード）



らに進め、静岡県茶葉の振興に寄与したい」と掛川市農業協同組合茶葉部の中村貴司部長は「今回の実証実験を通じて、有機栽培の普及や生産効率の向上をサポートし、地域の農業振興への寄与、地域の持続可能な成長に貢献することを期待する」と述べた。

米騒動終息見えず
昨年頃から続く令和の米騒動であるが、夏を迎えても終息の兆しは一向に見えない。米に対する生活者の関心が高く、連日のように米問題が取り上げられ、ついには失言が要因とはいえ農水大臣が更迭される事態にまで発展した。新たな小泉農水大臣の手腕に注目が集まる。

今回の米騒動では生産者と小売の中間にいるJAと米卸が報道で悪玉に仕立てられているが、物流費や倉庫代、光熱費などが上昇しているなかでコストがかさむのは必然であり、中間の費用が上昇しているのは当然である。特に温度や湿度の管理は米のおいしさを維持するために重要だが、この部分が取り上げられていない。報道の一端を担う者であるが歯痒い気持ちだ。

いる」と述べ、立入井農園の立入井友文営業課長は「健全な農作物を育てるには土づくり資材として堆肥を活用することが欠かせない。この取り組みでは、地元産で高品質なレクタ社の肥料を使うなど地域振興にも役立つと考える」、サンロード出荷組合の松元幸貴取締役専務は「ニラは滋養に富んだ作物だが、長期間の栽培で土壌が痩せる。レクタ社の堆肥を地力増進の資材として活用することで、環境ストレスに強いニラの安定化に役立っている」とコメントした。

自然のおいしさ!!

ゴジマ 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)603-3511



内の5工場にも拡大する。まずは「AJINOMOTOギョーザ」を製造する国内4工場で、主要原材料であるキャベツの資源循環の構築を進める。5月20日には宮崎県えびの市内で共同記者会見を開催。味の素グループの理念のほか、味の素冷凍食品の4つの独自価値（①おいしさNo.1②楽しさ③健康・栄養④環境への配慮）やこれまでのサステナビリティの取り組み、今回のスキームおよび今後の取組みなどを説明。また、当該原材料を使用した「AJINOMOTOギョーザ」の焼き体験や採れたてキャベツの試食なども行った。味の素冷凍食品からは伏見和孝取締役常務執行役員コーポレート本部長、高橋政光コーポレート本部原材料部長、行政からは小岩崎規寿宮崎県西諸県農林振興局農業普及担当次長、川越政文えびの市畜産農政課長が出席した。有限会社レクタの長友浩人代表取締役は「製造過程で発生した動物性残渣を独自技術で養豚用の資料として活用し良質な堆肥を製造して

らに進め、静岡県茶葉の振興に寄与したい」と掛川市農業協同組合茶葉部の中村貴司部長は「今回の実証実験を通じて、有機栽培の普及や生産効率の向上をサポートし、地域の農業振興への寄与、地域の持続可能な成長に貢献することを期待する」と述べた。

米騒動終息見えず
昨年頃から続く令和の米騒動であるが、夏を迎えても終息の兆しは一向に見えない。米に対する生活者の関心が高く、連日のように米問題が取り上げられ、ついには失言が要因とはいえ農水大臣が更迭される事態にまで発展した。新たな小泉農水大臣の手腕に注目が集まる。

今回の米騒動では生産者と小売の中間にいるJAと米卸が報道で悪玉に仕立てられているが、物流費や倉庫代、光熱費などが上昇しているなかでコストがかさむのは必然であり、中間の費用が上昇しているのは当然である。特に温度や湿度の管理は米のおいしさを維持するために重要だが、この部分が取り上げられていない。報道の一端を担う者であるが歯痒い気持ちだ。

いる」と述べ、立入井農園の立入井友文営業課長は「健全な農作物を育てるには土づくり資材として堆肥を活用することが欠かせない。この取り組みでは、地元産で高品質なレクタ社の肥料を使うなど地域振興にも役立つと考える」、サンロード出荷組合の松元幸貴取締役専務は「ニラは滋養に富んだ作物だが、長期間の栽培で土壌が痩せる。レクタ社の堆肥を地力増進の資材として活用することで、環境ストレスに強いニラの安定化に役立っている」とコメントした。



MCC

お好みの肉粒感に
ほぐして仕上げる

ほぐし de 仕上げる
エスニック
キーマカレー
(ココナッツ仕立て)

ココナッツやマレーシア現地から取り寄せたカレーパウダーを使用し、鶏ひき肉の具材感もしっかりと感じられる、ほぐして仕上げるキーマカレーです。

業務用調理冷凍食品 160g×10個×2入/2合

エムシーシー食品株式会社

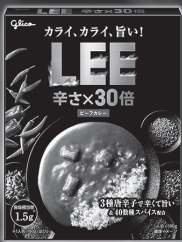
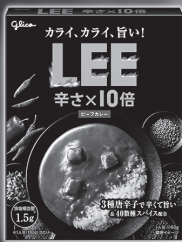
調理例

すこやかな毎日、
ゆたかな人生

Glico

LEE

カライ、カライ、旨い!



【辛さ×10倍】

【辛さ×20倍】

【辛さ×30倍】

【ガーリック
キーマカレー】