2025年（令和7年）
7月3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

▷外食産業特集 ④～⑤面
▷サントリーHD グリーン水素ビジョン 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】

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3548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

中部食料品問屋連盟

第76期定時総会開催

食品業界の課題に対処

中部食料品問屋連盟は、「第76期定時総会」を6月24日に名古屋観光ホテルで開催、正会員・賛助会員合わせて約230名が出席した。

総会は永津嘉人会長が挨拶の後に議長に就任し上程議案を審議し原案通り承認し、監査報告が行われた。物価高騰や経費上昇に対応し年会費の改定についても承認を得た。その後、日本加工食品卸協会・時岡肯平専務理事が「加工食品サプライチェーンの現状と課題」をテーマにした日食協活動報告を行い、持続可能な物流の構築に向けた取組みやサプライチェーン全体をつなぐ情報流の状況を説明。特にFSP会議の議論を通じた成果を解説した。

講演会は中京大学・井関紗代準教授を講師に招き「心理学をベースとした感覚マーケティング」の演題で行い、効果的なマーケティングを行うには認知負荷を避けることや五感に訴えることの重要性を、心理学を用いてわかりやすく解説した。

懇親会は、澤田直男常任理事の「年会費の改定に理解をいただき感謝する。講演会の心理学を用いたマーケティングの解説を聞き、選択的注意に気をつけるなどで印象付けることが大切と気付いた。心理学は様々な観点からの分析があり感心した」との挨拶に続き、カゴメ・伊藤一章名古屋支店長の「中部食料品問屋連盟は今回が76回目の総会であり、その歴史は3四半世紀の長きに亘る。古きをたずねて新しきを知る〝温故知新〟に加えて、対の〝革新〟〝斬新〟を取り入れて、引き続き中部の食品業界を牽引して欲しい」と乾杯の音頭をとり開宴。会場各所で歓談を交わす姿が見られた。宴半ばに味の素・亀谷伸生名古屋支社長の「今年は不安定な天候で暑さや雨が極端であり、国際情勢は予断を許さない状況にある。しかし人の〝食べる〟行為は止めることができない。食のバリューチェーンを構築する製と配が一体となって、この難局を乗り越えたい」と中締めを行い散会となった。

永津会長 物流の課題解決へ

最近は様々なものが値上がりし、消費が減退しているものの、いわゆる〝推し活〟は伸長している。〝推し活〟は若者だけにとどまらず、幅広い世代に推しがいて、時間やお金が投じられ、消費の大きな原動力となっている。物価高騰や天候不順など厳しい状況であるが、推し活やインバウンドなどの持つパワーを活用し、消費のニーズを捉えて経済全体の活性化につなげたい。

物流業界では「物流2024年問題」が本格化し、様々な問題に直面している。日本加工食品卸協会はN―Torusの導入を推進、導入拠点数は飛躍的に増加している。卸の「物流2024年問題」への対応意識の高さの表れであり、今後の拠点拡大に向けた整備にもつながる。また、物流効率化に重要なメーカー・卸間の共通EDIの構築などにも取り組んでおり、中食連としても連携して課題解決に進んでいきたい。

イチビキ 中村拓也氏が社長に就任

イチビキの代表取締役社長に中村拓也氏（前常務取締役）が6月20日付で就任した。前代表取締役社長の中村光一郎氏は取締役会長に就いた。

中村拓也氏の略歴

▽1973年3月4日生▽愛知県出身▽名古屋総合ビジネス専門学校卒▽98年イチビキ入社▽20年取締役▽同年取締役生産本部本部長▽23年常務取締役

味の素AGF ブレンディ〈マイボトルスティック〉 今夏大々的にPR、育成注力

味の素AGFは、今年3月にリニューアルした《「ブレンディ」マイボトルスティック》シリーズを活用し〝梅雨時の水分補給応援〟としてオフィスワーカーに向けた水分補給スポットを設置したポップアップイベント『My Bottle Stand』を6月13～16日まで都内で開催した。

同社は今回のイベントをはじめ、6月からの井桁弘恵起用の地上波でのTVCM投下、各種店頭企画など、同シリーズのさらなる認知拡大や拡販に努めている。

同シリーズは、スティックタイプのマイボトル用ドリンク。スティックをマイボトルに入れ、水などで溶かすだけで手軽においしく、さらに環境にもやさしく前向きな気持ちになれる〝エコ&スマートライフ〟を応援する商品。「当社技術により冷たい水でもさっと秒で溶け、その日の気分に合わせ楽しめる全7品種のバラエティ豊かなラインナップ、さらに1箱に6個のスティック入りとした財布にやさしい特性など様々な特性を備えるシリーズ」（コンシューマービジネス部ニューフィールドグループ・増田修マネージャー）となる。

昨年3月に発売して以降、体験した生活者からはマイボトル用ドリンクに求められる「簡便」「バラエティ」「経済性」「環境」という項目にて高い評価を得ている。

アイテムは3月に新発売した〈いやし巡る4種のブレンド茶〉〈すがすがしく香る緑茶〉〈すっきりレモン&ビタミンC〉〈すっきりアセロラ&ビタミンC〉のほか、リニューアルした〈やさしく香るピーチルイボスティー〉〈爽やかに香るマスカットルイボスティー〉〈華やかに香るジャスミン茶〉の計7品種。パッケージには〝冷たい水にもさっと溶ける〟特徴がより伝わるよう『水で秒溶け！』アイコンを記載。新発売の〈いやし巡る4種のブレンド茶〉は需要が高まるノンカフェインで香ばしくまろやかな味わい、〈すがすがしく香る緑茶〉はマイボトル飲用に適した苦みや雑味を抑えた爽やかな味わいが特徴。すっきりレモン&ビタミンC〉〈すっきりアセロラ&ビタミンC〉はアミノ酸（アラニン）を配合し水分補給力を強化した。

同イベントでは「マイボトルでパッ！と水分補給」をコンセプトに、その場で楽しくスマートな水分補給が体験できた。同社が行った「水分補給に関する意識調査」では、夏場にかけ水分補給が必要にも関わらず、44％の人が「梅雨時には脱水症状を意識しない」と回答し、さらに多くの人は1日当たりの適切な水分摂取量を理解しながら65・5％の人が水分補給を後回しにしてしまうことが「よくある」「たまにある」との回答が得られ、また特に20～29歳の女性は最もその比率が高く76・8％の人が水分補給を後回しにした経験があるとの結果があったという。「本格的な夏前の梅雨の時期は水分補給が怠りがち。20代のはたらく女性など、同シリーズを体験して知って、活用してもらい、梅雨の時期をはじめ暑い日本の夏を楽しく乗り切って欲しい」（増田マネージャー）。

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

中飲 食知る辺

本格的な格差社会？

依然、世間をにぎわす米問題。平均価格は下がっているということだが、価格高騰前の状況を知っている身としては店頭でその実感はまだ無い。今回の備蓄米放出で分かったことは、摩訶不思議な流通構造のほか、とにかく安く米を買いたいというニーズが存在すること、なんなら古米でも十分という人が多くいたことだろうか。今後、高くても美味い銘柄米や新米が欲しい、古米でもいいからとにかく安い米が欲しいなど、米に対するニーズがさらに多様化・細分化し、販売者には各ニーズに最適なより細やかな調達、品揃えが求められる。

この動きは米に限らず様々なところでも散見される。消費の2極化、もっと広い意味で所得格差が日本においてもどんどん拡大しているように感じる。一億総中流は過去の遺物、それぞれが自分の価値観で動く社会。仕入れ担当者、小売店店長の悩みは尽きない。

オレインリッチ　昭和天ぷら職人

素材の味をいかします

「オレインリッチ(プライムテイスト300)」は、オレイン酸80%含有の健康応援オイル。油特有のイヤな匂いが気にならず、鮮度と風味が長持ち。

「昭和天ぷら職人」は、揚げたてのサクサク感が長持ち。揚げ油に左右されない自然な黄色と衣付き。電子レンジで温め直してもカラッとしています。

昭和産業株式会社
中部支店
〒451-0042
名古屋市西区那古野1丁目36番6号
TEL052(571)6213 FAX052(561)4755

今なお進化中のユニークな企業合同体
OMNIS
中島屋本店を中心とする10社からなる
OMNISグループが、愛知県 岐阜県 三重県 のあなたのお店を徹底サポートします!!
東海最大の物流システムにより、愛知県、岐阜県、三重県への配送を実現！！
常に多種類の業務用酒類および食品類を在庫として管理しており、
すぐに出荷できる体制を整えております。また、東海3県以外のエリアの皆様には、
弊社と同等の取引条件の業務提携先をご紹介しておりますので、
広範囲に店舗を展開されているお客様にも安心してご利用いただけます。
東海3県 安心配送!!

酒類のみに留まらず、業務用食品、雑貨、消耗品など、飲食店に必要な商品をすべて取り揃え、豊富な品揃えと在庫で、飲食店様のあらゆるニーズに対応。もちろん小口注文にも対応します。

酒類・食品・備品・消耗品
お任せください！！

多種多様な業務用酒類、食品類を常時在庫しておりますので、品質管理には細心の注意をはらい、商品ごとに適切な温度管理を徹底。商品を最高の状態でお客様のお手元、お店にお届けします。
大正4年から続く飲食店専門の酒・食品類卸問屋
株式会社 中島屋本店
名古屋市昭和区高辻町 11-35
TEL：052-882-2333（代表）FAX：052-882-3901