

2026年
(令和8年)
5月28日
一増刊一
(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
▷中京地区
有力間屋特集 ⑧～⑩面
▷ソース特集 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】



第3580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

物流データ連携協業

品品
食食
菱菱
三日

業務効率化、物流負荷低減

三菱食品と日清食品は、食品流通におけるサプライチェーンの効率化を目指し、「商流」と「物流」のデータ連携による協業を本格的に始動する。近年、食品流通業界では、需要変動の拡大や物流現場の負荷増大に加え、エネルギー価格の高騰を背景とした輸送コストの上昇が課題となる。各社の効率を優先する従来の運用だけでは効果が限定的となり、サプライチェーン全体の最適化が難しくなりつつある。両社は昨年10月から商流と物流のデータ連携を実施しており、①三菱食品が保有する特発注予定期間データに連携すること、日清食品の在庫調整に関する業務時間を

月約200時間削減②日清食品の商品情報と三菱食品へ自動連携することで商品情報の登録業務を効率化③三菱食品から日清食品への発注時に、トラック1台当たりの積載効率を最大化するAI発注モデルを構築することで配送に必要なトラック台数を約30%削減可能と試算するなど定量的な効果を確認した。今後、企業の垣根を超えてデータ連携を行うことで「両社が保有する発注計画や物流実績などのサプライチェーン関連データを連携、受発注業務や需給バランス調整業務のさらなる効率化と自動化の推進」両社の倉庫や配送トラックなど物流アセットの相互活用ならびに

味の素社 猛暑への有効策「夏のオン・オフスイッチメシ」提案

味の素社は、近年の夏場における猛暑の激化・長期化への対応策の一つとして「夏のオン・オフスイッチメシ」をキーワードに、自社商品の有効な活用や各種メニューを策定。今後は同提案の情報発信のほか、営業や店頭活動でも提案する。同社は「26年夏猛暑トレンド」として、猛暑環境下における生活者のニーズや行動変化を様々なメニューの食卓出現頻度やレシピサイト検索、市場動向等をもとに分析作業を実施。記録的な猛暑



菜炒めなどの焼き料理など「長時間火の前に拘束される調理法は猛暑に敬遠される」傾向が見られた。さらに「気温上昇とともに需要が大きく伸びるメニュー」として、冷や麦・そうめんが1位となり、以下、近年注目の火の前に長時間付きつきりにならないで良い野菜の和風蒸し物・せいり、冷や中華、豚肉の和風茹で、漬物の順となるなど、さっぱり系、あっさり系、酢系、軽め、清涼感あるメニュー、極力火を使わずそのまま仕上がるメニューの需要が増える。

一方このトレンドと対局にくる刺激的、華やかな料理の代表格として異国情緒ある料理の注目も夏場に高まる傾向が見られた。実際、メキシカン料理はレシピ検索数が

24年から増加し、特に昨年夏には大きく伸びた。話題の「麻辣湯（マラータン）のほか、「ピリヤニ」「サゴ」などのエキゾチック系料理の需要も、8月頃をピークに夏場に高まる。

この様な調査結果を受けて、同社では2つのトレンドと、そのトレンドに沿った自社商品及びレシピなどを提案。1つめは猛暑下での調理行程や味が軽い「夏のオフ飯」。商品では新発売した話題の冷蔵庫で凍らせて使う麺用調味料の「氷みぞれつゆ」や冷たい牛乳を入れる混ぜるだけで簡単に作ることができ「クノールカップスープ（牛乳でつくる）ポタ

ーイジュシリーズ」、レンジだけで本格的なおかずが仕上がる「スチーミー」などを提案。「氷点下そうめん」など各商品を使ったレシピは同社ホームページなどで掲載する。もう一つの提案として、味わいも存在感も強いエスニック系を「オン飯」とし、商品では好調な販売を示す「Cook Do 極（プレミアム）シリーズや「Cook Do KOREA」シリーズ、本格エスニック即席麺シリーズ「Yum Yum」を提案。「Cook Do 極（麻辣回鍋肉用）」を使用した「レンジで完成！麻辣混ぜそば」など同品を

使用したレシピも同社ホームページに掲載する。今夏に向けて「猛暑下で、冷たさや簡便性、調理負担の軽減を叶える「オフ飯」と、異国感やスパイス感のある本格的な味わいが手軽に楽しめる「オン飯」を、まるでスイッチを切り替えるようにその時のテンションやシーンに応じて自在に行き来しながら、暑い夏を乗り切る食の楽しみ方を「夏のオン・オフスイッチメシ」と定義。夏場における1つの提案として、情報発信や店頭・営業活動などを実施し、夏場における食品類の需要増や活性化などに繋げる「マーケティング開発部生活者インサイトグループ・出井舞氏」。

中部メイカン、4月22日に設立50周年を迎え、これを記念して事業所を展開する地元の大垣市と安八町それぞれに寄付金（合計五〇〇万円）を贈呈した。

5月8日には大垣市役所で贈呈式が行われた。小寺仁康社長は「私の祖父、小寺昭三が当社を立

ち上げてから今年で50周年を迎えられたことに對して、大垣市と安八町、地元の皆様に感謝を申し上げたい。私も大垣市の生まれであり、地元で錦を飾ることができたことを光榮に思う。そして、60年、70年と事業を続けられるよう後進を育てていく」と挨拶した。大垣市の石田仁市長は「貴社は総合食品卸売業として半世紀に亘り豊かな食を

も貢献しており大垣市にとっても誇りだ。今回、社会福祉事業の充実に向けて寄付金を頂いたことに感謝を申し上げます。時代が移り食生活も変わっていきながら、貴社がますます発展されることを願う」と謝意を述べた。

なお、同社は設立50周年を記念した催しは予定しておらず、今回の大垣市と安八町への寄付に加えて、従業員に金一封という形で還元していく。

食と地域に特化して社会と共生できる企業を目指します。

総合食品商社

株式会社 中部メイカン

代表取締役社長 小寺 仁康

本社／大垣市大井4丁目25番地の5
本部／岐阜県岐阜市柳津町流通センター1丁目1の4
TEL (058)279-3231(代表) FAX (058)279-3120

中部メイカングループ

株式会社 メイカングループ 西濃酒類販売 株式会社
株式会社 磯 美 人 CMDフーズ 株式会社

マルヤマ 伝〜統 おいしいお付き合い
で〜んと

マルヤマ おつまみセット
乾物・総合食品商社
西山商事株式会社
〒454-8533 名古屋市中川区千音寺4丁目1807番地 TEL.052-431-8451(代)

マルヤマ 田吾作セット
マルヤマ印製造元
株式会社 まるやま