

2026年
(令和8年)
7月2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

▷ 外食特集 ④～⑤面
▷ 秋友会総会 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】



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3584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77期定時総会開催

食品業界発展に向け団結

中部食料品問屋連盟は、「第77期定時総会」を6月23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220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て上程した議案を審議して原案通り承認し、監査報告を北村篤司会計監事が行った。

続いて日本加工食品卸協会・時岡肯平専務理事が「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。

講演会ではI. P. S (株)・井上翔輝代表取締役プロデューサーを講師に招き「食との関わりによるブランド価値創造」の演題で上演、外食におけるブランド価値の創造、コラボによるメリット創出などについて語られた。

懇親会は村瀬裕紀常任理事が「講演会で解説さ

国分グループ
AIエージェント活用
規格書作成システムを導入

国分グループ本社は、(株)グラフィック(東京都)が提供するAIエージェントを活用した食品企画書作成システム「Grapple Data」を導入。食品規格書作成業務の高度化を図り、サプライチェーン全体の業務効率化を推進する。

これまで食品業界では、AIを多用する業務に必要形式へと変換・構造化するAIエージェントサービス。各企業が個別に作成された食品規格書や商品仕様書から必要な情報をAIが抽出し、指定フォーマットや連携用データへと自動で変換する。国分西日本で稼働を開始し、従来手作業で行っていた転写や形式変更の工数を削減。業界標準として日本加工食品卸協会が推進する流通業界の情報交換プラットフォーム「N-Sinkle」日食

で、食品企画書や商品仕様書、見積書など多種多様な商品情報が日々取り入れられている。これらの情報は企業ごとに異なる形式で管理されていることが多く、受領した情報を指定のフォーマットへ転記・加工する業務に多大な工数を要してきた。新システムはAIを用いて多様な形式のデータを読み取り、業務に必要な形式へと変換・構造化するAIエージェントサービス。各企業が個別に作成された食品規格書や商品仕様書から必要な情報をAIが抽出し、指定フォーマットや連携用データへと自動で変換する。国分西日本で稼働を開始し、従来手作業で行っていた転写や形式変更の工数を削減。業界標準として日本加工食品卸協会が推進する流通業界の情報交換プラットフォーム「N-Sinkle」日食

大正4年から続く飲食店専門の酒・食品類問屋株式会社 中島屋本店
名古屋市中村区高辻町 11-35
TEL: 052-882-2333 (代表) FAX: 052-882-3901



永津会長
持続可能な成長を目指す

社会ではAIの普及が進んでいるが、日々の買物は自分で選びたいとの声が高い。そのなかで買い物をAIがサポートするシステムでは購買数が増加するとの調査結果があり、生

活者はAIに暮らしがワクワクする提案を求めているのが見て取れた。AIを単なる効率化の手段としてではなく、その先を見据えた優れたシステムを構築することが求められる。AIを輝かせる

の人は人の心配であり、人が主役のAIの活用が新たな価値を生み出すと思われる。

食品業界として持続可能な成長を目指すため、日本加工食品卸協会では様々な活動を展開している。『競争と協調』の考えのもと、物流と情報流の両軸で取り組み、サプライチェーン全体で効率化を進めており、中食連と連携して進めたい」と中締めを行い散会した。

自然のおいしさ!!
エジマ シヤム
小島食品製造株式会社
本社 東海市名和町一番町25
電話 (052)603-3511

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

「N-Sinkle」日食協商品情報連携標準化システム」への入力インターフェースとして活用することで、手入力に伴うミスを未然に防止し、情報の正確性を高めることで、多様な商品情報を標準化されたデータとして円滑に流通させる基盤を構築し、業務の安定性と信頼性の向上を目指す。

大正4年から続く飲食店専門の酒・食品類問屋株式会社 中島屋本店
名古屋市中村区高辻町 11-35
TEL: 052-882-2333 (代表) FAX: 052-882-3901

森永製菓「inゼリー」

「エネルギーレモン塩分+」などを強力に提案

森永製菓は「夏の暑さ対策」の様々な独自施策の展開を実施している。「inゼリー」などパウチタイプのゼリー飲料商品を対象とした施策として、「水分や塩分に加え、エネルギーやビタミン、ミネラルなどの栄養素を手軽に補給できる」と訴求する施策を展開。

inゼリーニングラボの上管理栄養士は「近年の酷暑では発汗量増加や食欲低下が起きている。水分や塩分の補給を継続しながら、発汗により失われるビタミンやミネラル、

暑さで食事が減ることにより不足しがちなエネルギーやタンパク質なども意識的に摂取する必要がある」と説明。同社「inゼリー」シリーズは、エネルギー補給からビタミン、ミネラルまで目的に応じて選べる豊富なラインナップが特徴。これからの暑いシーズンに最適な商品が「エネルギーレモン塩分+」や「エネルギー

「冷やし甘酒」の施策として、「大暑」今年は7月23日を「冷やし甘酒の日」に制定し、各種イベントを実施する。

同社は江戸時代から続く「夏の養生習慣」を、現代の猛暑時代に合わせた「おいしい熱中症対策」として再定義。年々厳しくなる猛暑を乗り切るた

め「日本の夏に甘酒」とした古来よりの文化を再度伝える。6月27・28日には福岡県太宰府市の西鉄太宰府駅で足湯ならぬ「足水」を楽しんでもらいながら「冷やし甘酒」(190g 1800本)をサンプリングしたほか、大宰府梅ヶ枝餅協同組合とのタイアップ企画として

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。



「冷やし甘酒」の施策として、「大暑」今年は7月23日を「冷やし甘酒の日」に制定し、各種イベントを実施する。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

対象店舗の店内で食事をした人に商品を提供した。7月23日には東京・浅草の木馬亭で「冷やし甘酒」のサンプリング(190g 500本を予定)や甘酒に関する落語の披露、冷やし甘酒の日の制定発表会、さらに7月23日～8月23日に人力車の俵夫への商品提供などを行う。

SHOWA
オレインリッチ

昭和天ぷら職人
昭和産業株式会社

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
名古屋市中村区那古野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

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・三重県のあなたの店を徹底サポートします!!

東海3県 安心配送!!

酒類・食品・備品・消耗品 お任せください!!

大正4年から続く飲食店専門の酒・食品類問屋株式会社 中島屋本店
名古屋市中村区高辻町 11-35
TEL: 052-882-2333 (代表) FAX: 052-882-3901