2026年（令和8年）
10月1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

▷シチュー特集 ④面
▷包装餅・鏡餅特集 ⑤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】



日新蜂蜜株式会社

第3593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

日清食品
「社会課題」解決策注力
各種ブランド、商品で取組み

日清食品の各ブランドや商品が社会課題解決に寄与するものとして高い評価を獲得している。

同社は、「完全メシ」を通じた取組みが、健康的な生活習慣の形成や社会課題の解決に資するものとして、8月21日に日本人間ドッグ健診協会から推薦を取得したことを発表。同制度で〝取組み〟が推薦を受けたのは日本初となる。

「完全メシ」は、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」で設定されたビタミン・ミネラルなど33種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求したブランドとして展開。各種市販用商品を発売するほか、商品特性を活かした様々な活用に取り組んでいる。

主な活用として、企業健康経営をサポートする社食サービスでの展開やアスリート支援のほか、災害時での支援などにも取組む。また、公益法人安藤スポーツ・食文化振興財団として、公益財団法人日本財団の助成のもと、全国の経済的支援を必要とする約1万7千人の子どもたちに「完全メシ」を配布するとともに、バランス良く栄養をとることの大切さを伝える食育プログラムを提供。さらに一般社団法人日本最適化栄養食協会において、「給食のない長期休暇中の子どもへの食支援」や「女性の低栄養によるリスクの啓発」などに「完全メシ」が活用されていると発表している。

なお、今年3月に新発売した同社の「日清ふっくら炊き ごはん」は、一般社団法人日本災害食学会による「日本災害食」の認証を9月10日に取得したことも発表した。

同品は、独自の新・釜炊き製法により、熱湯5分で炊きたての様なふっくらした白ごはんができるほか、水でも約30～60分でふっくら食感の白ごはんが楽しめる。カップ内にはごはんの上にスペースがあり、レトルトカレーや丼の具なども楽しめ、洗い物の負担軽減にもなる。さらに常温で1年間保存できるのも大きな特徴となる。同社として「同品を通じて、家庭や自治体における食品備蓄の充実と、災害時の食に関する課題の解決に貢献していく」としている。

サントリー新RTD「THE DRY」強力に育成



サントリーは〝ビール好きに向けたRTD〟〝ノドがうなる果実のドライ〟としたRTDの新商品「THE DRY（ザ ドライ）〈グリーンレモン〉」「同〈グレープフルーツ〉」（各350ml、500ml）を10月20日に発売。全国TVCMや発売時37万の大規模サンプリング、屋外・交通広告など大々的なコミュニケーションを実施するなど育成に努める。

RTDカテゴリーはレモンサワーや無糖商品の拡大、ハイボール缶やジンソーダ缶の発売、食中酒提案や多様なアルコール度数商品の展開など様々な商品、飲み方提案がなされ市場は右肩上がりに成長。2019年から2025年までのサントリーのRTD商品の出荷実績も市場を上回る成長を示しているという。

今年10月の酒税改正でRTDは増税となるが、「ビール類と比較しての価格優位性は維持され、今後もRTDは成長すると予測する」（中野景介ビール・RTD部部長）。

今回の新商品は特に〝ビールを主飲するユーザー〟に焦点を当てた。「ビール主飲ユーザーによるRTDの併飲はまだまだ拡大の伸びしろがある。この消費層に新たな提案やRTDの併飲を促すことでさらなる売上の創出、市場拡大を目指す」（中野部長）。

開発面では、既存の「THE PEEL」は香りやコクの〝余韻を楽しむ〟に対し、新商品ではのどごしの良さやキレなど〝刺激〟を特徴とする商品づくりに努めた。同社が新しく開発した〝インパクトドライスピリッツ（グリーンレモンの特性を活かした原料酒）〟による鮮烈な香り立ちや味わい、キレ、さらに、高密度で力強い炭酸で〝ノドがうなる果実のドライ〟の中味に仕上げた。アルコール度数は7%となる。

東京・武蔵野工場で「金麦」ツアーの受付開始

サントリーは東京都府中市のサントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野において、今年10月に発泡酒からビールとなる新「金麦」の〝おいしさともものづくりのこだわり〟が体感できる「『金麦』ツアー」を10月13日から全国で新発売する。

今回のツアーは、今年10月の土日祝の限定で実施する。ビール化に込めた思いや開発ストーリーを紹介するとともに、新「金麦」の魅力を製造現場ならではの体験を通し伝える。工場見学のほか、サントリーの醸造家が登壇するのが大きな特長で、作り手自らが同ブランド商品の思い、特性などを一般来場者に直接説明する。所要時間は90分、参加費は通常ツアーと同じ千円。



エスビー食品、オタフクソースなど効率的な輸送モデルを検証

エスビー食品、オタフクソース、エバラ物流、T2の4社は、9月より自動運転トラックと貨物鉄道を組み合わせて輸送するモーダルコンビネーションによる複数社の製品の共同輸送を通じてトラックドライバー不足に対応する効率的な輸送モデルの検証を行っている。

トラックドライバーの不足が深刻化するなか、複数の輸送手段を組み合わせた「モーダルコンビネーション」は、持続可能な物流実現の手段として期待されている。T2はレベル4自動運転トラックによる幹線輸送の開始を目指しており、日本貨物鉄道（JR貨物）はT2の開発したレベル2自動運転トラックとJR貨物の貨物鉄道を組み合わせたモーダルコンビネーションは25年より開始している。

今回、エスビー食品とオタフクソース、両社の輸送を担うエバラ物流が取組みに本格参入し、9月の4日間に関東～中国エリアの約850kmの区間を往復し実証を実施。往路ではエスビー食品の「赤缶カレー粉」「本生わさび」などの商品を運び、復路では「お好みソース」を輸送、輸送品質やオペレーションを検証した。

今回の実証を機に、エスビー食品、オタフクソース、エバラ物流はレベル4を見据えて実証を重ね、T2が実証を経た企業に定期的な輸送を提供する商用運行への参画も視野に連携を深めていく。

新商品「カップヌードル辛豚（からとん）」育成

同社は、発売55周年を迎える「カップヌードル」から【辛豚（からとん）】を9月28日に新発売する。

ラーメンの王道メニューの1つとして幅広い世代に愛されている〝豚骨ラーメン〟のなかでも、近年は〝ピリ辛〟に仕上げた豚骨ラーメンを提供する専門店が人気となっている。

今回の新商品は〝豚骨〟と〝辛み〟の間違いない組合せを「カップヌードル」流にアレンジ。豚骨特有のまろやかな旨味と甘みをきかせたスープに、シャープな辛みの唐辛子と華やかな香りの唐辛子という2種の唐辛子を加えた、濃厚で奥深い味わいに仕上げた。新開発の麺は、「カップヌードル」ならではのつるみとしなやかさはそのままに〝豚骨ラーメン〟らしい歯切れのよい食感を表現した。別添の「旨辛ぁ油」をかければ、豚骨の旨味と唐辛子の辛味が際立ち、やみつきになる一杯に仕上がる。パッケージは鮮やかで刺激的な色合いを取り入れた目を引くデザインとなる。



愛知昭和会 幼稚園で手抄き体験

愛知海苔問屋協同組合の若手メンバーでつくる「愛知昭和会」は9月14日、名古屋市立大高幼稚園で海苔の手抄き体験を行った。年長園児約20人が参加し海苔作りを体験したり、試食したりして海苔の魅力に触れた。

愛知県が全国有数の海苔産地であることを知ってもらい、海苔の消費啓蒙につなげたいと07年より名古屋市立幼稚園で手抄き体験を行っている。

手抄き体験では昔ながらの海苔の手抄きを紹介。海苔の原藻を型枠に流し、棚に干す作業を体験してもらった。このほか、海苔について「どこで採れるかな?」「時期は?」「どんな色?」とクイズを出しながら分かりやすく解説。機能性や美味しい食べ方も話した。

昼食では海苔の試食も行われ、各自持ち寄ったご飯の上に唐揚げや卵などを具材に巻いて食べた。家で手巻きをしたことがない園児もいて「美味しい」「家でもやってみたい」と話しながら笑顔で頬張っていた。

