2026年（令和8年）
10月15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

▷中京地区
有力ブランド特集 ⑥～⑨面
▷スープ特集 ⑩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3595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

スガキコシステムズ ドムドムフードサービス 取得

新たな食の価値を創出





ラーメンチェーン「スガキヤ」を運営するスガキコシステムズ（名古屋市）は、ドムドムフードサービス（東京都）の株式を9月30日付で追加取得。同社をグループ会社とすることで合意したと発表した。スガキコシステムズは「両ブランドの強みを融合させ、外食の新たな可能性を切り拓いていく」とし、来春には両ブランドが同じ商業施設へ共同出店する計画だ。

スガキコシステムズは25年12月にドムドムフードサービスへ一部出資を行い、26年7月には名古屋市大須の同社店舗跡地に「ドムドムハンバーガー 東海地方復活1号店」を出店。コラボレーショングッズの販売、管理部門の再構築サポート、店舗運営や営業教育オペレーションノウハウ共有などにも取り組んできた。

この半年間の取り組みを通じて、グループとして歩むことが両社に大きなメリットを生むと実感し、資本面でも正式に迎え入れることにした。ドムドムフードサービスは今後も藤﨑忍氏が代表取締役社長として経営を牽引、株式の一部も引き続き保有する。スガキコシステムズは財務面の包括的バックアップや多店舗展開のノウハウを提供し、ドムドムフードサービスがより積極的に投資できる環境を整える。

スガキコシステムズは今年創業80周年の節目を迎えた。6月には菅木寿一新社長が就任し新体制へ移行。「1000店舗チェーン」の構築を目指す第一歩として、スガキヤの約20年ぶりとなる関東エリアへの再進出を決定。物販やマーケティング、テイクアウトといったドムドムフードサービスの持つノウハウも取り入れつつ、ラーメン以外の「テイクアウトを主力とする業態」をグループに迎えることで、1千店舗チェーンに向け出店余地や立地の選択肢が大きく広がると見込む。同社は「当社グループの店舗網、店舗開発力、人材、物流・調達などの経営資源とドムドムフードサービスの持つ自由な発想とブランド力を掛け合わせることで、新たな食の価値を創出できると確信する」としている。

関東に2店連続オープン

同社は関東エリア再進出として、神奈川県内に2店舗連続出店する。10月15日に「カエデウォーク長津田店」、10月29日に「本厚木ミロードイースト店」がオープンする。

新店舗では、名古屋のソウルフードとして親しまれている伝統のラーメンや甘味のほか、スガキヤの人気商品を組み合わせたお得なセット、一部店舗で好評のスナックメニュー、さらに本厚木ミロードイースト店では「朝ラーメンセット」を販売する。オープンを記念で公式アプリ会員限定のお得セット、オリジナルグッズが入った数量限定のお土産袋（カエデウォーク長津田店限定）などの特典も用意した。

今後、27年にも関東エリアへさらに数店舗の出店を予定している。

味の素社 初の一般向け「共創型食イベント」

社員&インフルエンサーが企画



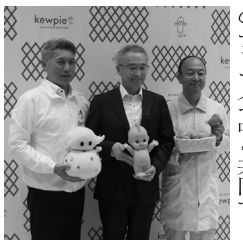
味の素社は、〝社員&インフルエンサー&生活者が一体〟となり創り上げる共創型食フェス「AJINOMOTO 未確認フードコート」を10月3日に都内で開催。一般消費者300名分のチケットが、販売開始から24時間で完売するなど、想定以上の反響となった。

第1回目となる今回の新・食体験イベントは約1年前より企画され、様々なアイデアを形にしたものとなる。会場内では①味の素社の製品開発の秘話や惜しまれながら終売となった製品の背景などのエピソードを聞いた後に試食する【口外禁止レストラン】②ランダムに選ばれたキーワードから連想される料理をプロの料理家やインフルエンサー、同社社員がその場で考案・調理する【でっちあげレストラン】③来場者の気分や好みに合わせて同社社員が〝スープバーテンダー〟となりその人に最適な1杯を提案する【バーテンダーのいるスープバー】④料理を味わう前にその製品やメニューに込められた長文のメニューを読んでからでないと注文が入らない【長文飯店】⑤同社が長年培ってきた麻婆豆腐づくりの知見や研究成果を〝学会〟形式で発表し麻婆豆腐のおいしさの秘密や魅力を体験する【味の素㈱麻婆豆腐学会】など、様々な体験型コンテンツで構成された。来場者からは「次はいつ開催するのか？」「ぜひ、またやって欲しい」「各コンテンツに出ていた人は役者さんと思っていたが社員さんと聞いてびっくり」等の声が聞かれた。



10月2日に行われた発表会で向井育子理事食品事業本部・マーケティングデザインセンター長兼コミュニケーションデザイン長は「これまで当社は商品や企業情報を均質、一方的に伝える事が多くあった。しかし時代が変化し、生活者と濃密につながり、製品を含む体験価値の共創やパーソナライズ化された双方向コミュニケーション及びマルチ販売チャネル、社内・社外をつなげ価値の共創や、顔が見えない大企業ではなく人が見えるブランドの取組みが重要となっている。すでに新製品発表会や次世代との接点づくりなどで新たなコミュニケーションや取組みを実施しており、今回のイベントもインフルエンサーとの共創を形にした新たな挑戦となる。当社社員や熱い思いを持った仲間と一般生活者の人々が直接触れ合い、その思いを直接体験してもらうイベントの開催で、当社社員の熱い思いがさらに世の中に拡がることを期待する」と説明。コミュニケーションデザイン部の山崎誠也氏は「イベントには特に食への関心があり、新しい発見を楽しむ気持ちを持つ一方、日々の食事や料理を義務と感じ、楽しさを見失いかけている人とした。当社社員やインフルエンサーとの食を通じた交流とこれまで体験した事のない体験で『食の楽しさ』を再発見してもらえればうれしい。今後も当社が食へのワクワクを思い出させてくれる存在となるような共創型の取組みを実施し、熱狂的な〝味の素のファン〟を増やしていきたい」と述べた。

キユーピー 持続可能なじゃがいも生産へ



キユーピーはグループのデリア食品と共同で、「じゃがいもセミナー」を9月30日に都内で開催した。

じゃがいもの国内生産量の80％以上を北海道が占めているが、病害虫「ジャガイモシストセンチュウ」の被害拡大が深刻化している。国産じゃがいもの持続的な生産と安定供給には害虫への耐性を持つ〝抵抗品種〟への転換が急務となっている。この状況のなか、新品種「ゆめいころ」は、長年親しまれている男爵を母に持ち、ジャガイモシストセンチュウへの抵抗性を兼ね揃えた期待の品種。今回、キユーピーとデリア食品は共同で「ゆめいころ」のポテトサラダへの加工適性の研究を実施し、研究成果を9月に開催された日本調理科学会2026年度大会でポスター発表した。

今回のセミナーではキユーピー・金光智行常務執行役員研究開発本部長が「10月10日のポテトサラダの日を前に、じゃがいもに関してのセミナーを実施する。当社創業者の中島董一郎は海外でポテトサラダに出会い、その美味しさと栄養価の高さに感動し、日本初のマヨネーズの製造・販売につながるなど縁が深い。じゃがいもの国際生産量は減少傾向にあり、関係者が一体となって研究会を立ち上げて対策に取り組んでいる。ジャガイモシストセンチュウへの耐性があり、味覚面の良く食品加工にも適している『ゆめいころ』は期待の品種である。産地と生活者の『安心』につなげ、おいしく、持続可能なポテトサラダの提供を目指していく」と挨拶して始まり、農林水産省・須永新平農産局地域作物課長による特別講演「持続可能なばれいしょ生産に向けて」でじゃがいも生産の状況や環境を解説。続いてキユーピー・藤村亮太郎研究開発本部創造研究所野菜価値創造部長による発表「新品種〝ゆめいころ〟のポテトサラダ適性」で、「ゆめいころ」の特徴を紹介し、特に糖化現象によりなめらかな食感や適度な甘さ、ポテトサラダに加工した際に一体感が生じるなどの特性がポテトサラダに高い適性があることを解説。デリア食品・齋藤真寛執行役員推進本部長の発表「ポテトサラダNo.1メーカーが挑む産地共創プロジェクト」で、「ゆめいころ」が加工適性が高いことや、26年に行った「ゆめいころ」を使ったポテトサラダと青果の地域・期間限定販売の結果や今後のホクレンと連携してポテトサラダ及び青果を全国展開して「青果×惣菜の全国クロス販売」で相乗効果を発揮することなどが述べられた。



食卓に、健康の種を植える

すべての人を笑顔にしたい ShinSei

人も地球も、健康に生き続けられる食のあり方を追求し、
すべての人が笑顔で暮らせる社会をつくる。



環境への取り組み
- 食品ロス削減
- 資材ロス削減
- 環境に配慮した食品生産

社会への取り組み
- 国内外の子ども支援
- 健康価値の追求
- 産地との共生
- 食の安全と安心

経済への取り組み
- ごまの新たな価値の創造
- 働き方と多様性

真誠 公式WEBサイト「サステナビリティ」

すべての人が笑顔で暮らせる持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

株式会社 真誠（しんせい） 〒481-8526 愛知県北名古屋市片場新町29 | TEL(0568)23-3311 FAX(0568)22-4245 | 北海道・東北営業部／関東営業部／中部営業部／近畿営業部／中四国営業部／九州営業部／関ヶ原工場／名古屋工場／胡麻の郷