2026年（令和8年）
11月5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

▷歳暮贈答品特集　⑥〜⑦面
▷レンジ対応食品特集　⑧〜⑨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3596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

東海農政局
東海3県 作況単収指数「100」
平年並みの収穫量を予想



東海農政局は10月13日、愛知、岐阜、三重3県の26年産の主食用米の予想収穫量（9月25日現在）は34万6100tになる見通しを発表した。前年比2%減の5400t減で、6月中旬から7月上旬の気温や日照時間が前年を下回り収穫量は2年ぶりの減となった。

「作況単収指数」は、東海3県で前年並みの「100」となった。主食用米の作付面積については前年比100ha増の7万2400haで、コメの価格高騰により飼料用米などから主食用米に転換があったためとする。

県別では三重県が3500t減の12万3200tと最も減少。6月中旬～7月上旬の気温や日照時間が前年を下回ったことにより、全もみ数が前年産に比べやや少なくなったためとする。また、愛知県が1000t減の12万2900t、岐阜県が900t減の10万t。減の理由は岐阜県と同様、愛知県は5月中下旬及び7月中旬の気温や日照時間が前年を上回り、穂数は前年産に比べて微増したが、相反作用から1穂あたりのもみ数が前年産に比べてやや少なくなり、全もみ数が前年産並みと分析する。作付面積は愛知県が300ha減。供給量の回復により米価が下がるとの見込から、備蓄米や加工用米を増やす動きが見られた。

なお、今回の予想は9月の長雨の影響は十分に反映していない。

米価格に注視必要

前年に比べて収穫量は2%減となったが、作況指数については平年並みの100であり、秋の長雨の影響は充分に考慮されていないものの、収穫量が少ないわけではない。豊作であった前年に比べて少ないということで平年並みは確保でき供給量に不安はない。さらに25年産の米が想定以上に在庫となっているとの分析もあり、供給量に余裕があることから夏頃より店頭価格が低下傾向にあり、新米の本格的な展開により加速するとの見方が強い。しかし調達価格に落ち着きが見られても、物流費や光熱費、倉庫代、包材価格などは上昇しており、以前の価格での取り扱いは難しいとの見方である。

米は日本の主食であり米の価格は生活者の買物に大きな影響が及ぼす。引き続き米価格に注視していきたい。

ヤマキ 「割烹白だし500㎖」 今年上期〝過去最高の売上高〟達成



ヤマキは、万能タイプの液体調味料「ヤマキの割烹白だし500㎖」が今年上半期（26年4～9月）の過去最高の売上高を更新したと発表した。

〈白だし〉市場は一〇〇億円を超える市場規模と成長を続けている。

同市場において「ヤマキの割烹白だし500㎖」は、市場シェアNo.1を確立。25年度までに15年連続で売上を伸ばし、今上期は過去最高を更新するなど好調な販売となる。同社はこの好調要因として、薄めるだけで味が決まり、だしの香りとうま味を効かせながら素材の色を活かして仕上げられることにまつわる食をテーマにした鍋つゆシリーズが販売目標比30%超を示すなど想定以上の好調を示しており、11月30日まで同シリーズ初となるWebCM「あなたはどの偉人を選ぶ?」篇を公開するなど、さらなる認知拡大や育成に努めている。

同シリーズは25年に「龍馬鍋つゆ 地鶏だし塩700g」「西郷鍋つゆ 黒豚だし醤油700g」「高杉普作鍋つゆ 真鯛だし塩700g」を発売。だしのおいしさに加え、偉人にまつわる食の逸話を活かした商品コンセプトやユニークな商品名、パッケージが広く話題となった。今年は反響を受け、夏目漱石の鴨鍋に着想を得た「漱石鍋つゆ 鴨醤油700g」と伊藤博文とふぐにまつわる逸話をモチーフにした「博文鍋つゆ ふぐ塩山椒仕立て700g」を加え、全5品に拡充した。



今回制作されたWebCMは西郷隆盛と夏目漱石がTRFの「EZ DO DANCE」に合わせ、『偉人 DO DANCE!』というメッセージのもと軽快なダンスを披露する内容。「偉人とダンスという意外性のある組合せで、同シリーズの選ぶ楽しさをユーモラスに表現。商品のおいしさのみならず、食卓での会話が広がる同シリーズならではの、いつもの鍋とはひと味違った楽しみ方を強力に訴求するWEB・CMシリーズを公開するなど強力に訴求している。

永谷園 「あさげ減塩」 22年ぶり石原さとみをCM起用

永谷園は、「あさげ減塩」（生みそタイプ・フリーズドライタイプ）のCMキャラクターに〝22年振り〟となる石原さとみを起用。新TVCMを10月21日より投下している。

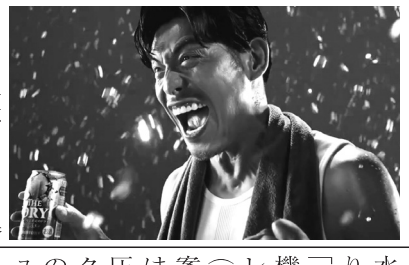


サントリー 新RTD発売 「THE DRY」坂口憲二、古舘伊知郎起用CM

サントリーは、10月20日に〝ノドがうなる〟刺激感を追求したRTDの新ブランド「THE DRY（ザ ドライ）」から2種4品を新発売。10月16日からは坂口憲二を起用したTVCMの投下、10月23日から古舘伊知郎が実況・ナレーションする新WEB・CMシリーズを公開するなど強力に訴求している。

同社「THE DRY」は〈グリーンレモン〉と〈グレープフルーツ〉各350㎖、500㎖を発売。中味は、同社が新たに開発したグリーンレモンの特徴を活かしたインパクトドライスピリッツにより、鮮烈な香り立ちや味わい、キレを実現。高密度で力強い炭酸でノドに押し寄せるような感覚が楽しめる。パッケージは果実で壁撃ち抜く様子Rをモチーフとしてあしらうとともに、〝ノドがうなる果実〟の文言で、刺激感を重視した中味の特性を分かりやすく訴求する。

TVCMではプロレスでおなじみのテーマ曲が鳴り響く〝闘魂〟を感じさせる力強い表現のもと、坂口憲二が熱い不屈の人を熱演。のどごしやキレの〝刺激〟を求めるユーザーをはじめ、1日を戦い抜いた後に飲んでもらうRTDとして訴求。WEB・CMでも1日を勝ち抜き帰宅する大人たちを古舘伊知郎の往年の名調子で熱く実況する。



自然のおいしさ!!
ユジマ 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

中食連・中食協主催 令和9年新年賀詞交歓会 1月5日12時半より

中部食料品問屋連盟（永津嘉人会長）、中部食品製造協議会（岡本嘉久会長）主催、中部飲食料新聞社後援の「令和9年 新年賀詞交歓会」を27年1月5日（火曜日）、12時半から13時半に名古屋市中区錦一丁目・名古屋観光ホテルにて開催する。

中部食料品問屋連盟会員及び中部食品製造協議会会員を除く食品関連企業については、会費は1名につき一万八千円。申込みは事務局に連絡後、事務局発信のEメール記載のWebページに、社名・役職名・部課名・氏名を明記し送信するとともに、会費を【三菱UFJ銀行柳橋支店・中部食料品問屋連盟・普通預金No.5655－84】にお振込み下さい。不明の際の問い合わせ先は▽事務局電話052－571－7116

アサヒビール「クリアアサヒ〈生〉」新TVCMに木村拓哉起用

アサヒビールは、「クリア アサヒ〈生〉」の新TVCMに木村拓哉を起用した「クリア、Ready?」篇を10月27日から投下。さらに11月10日まで抽選で50万名に同品350㎖缶1本と引き換えられるコンビニエンスストア用クーポンコードが当たるキャンペーン、店頭企画として対象のキャンペーンパックを購入し「あたり」が出た2千名に工場できたての「クリアアサヒ〈生〉」が提供される企画も実施している。

「クリアアサヒ〈生〉」は、中味とパッケージを刷新。規格を新ジャンル（発泡酒②）からビールに変更し10月27日より発売。中味は製造工程中に発生する劣化物質を抑制する独自の製法を採用。雑味のないクリアな味わいを実現。また麦芽比率を高めることにより、飲食店で飲む注ぎたての生ビールのような味わいとした。パッケージは「生ビール」を缶中央に記載、ビールに変更したことを訴求している。



「ポッカレモン100」 高血圧・血圧高め層に健康習慣を提案

ポッカサッポロフード&ビバレッジは、今年4月に全国の40～60代男女1千名を対象とした「普段の生活習慣・健康意識に関するアンケート」を実施。この結果、「高血圧／血圧高め」を健康診断や人間ドックで指摘された「血圧ケア関心層」の96・1%が「血圧ケアの必要性を感じている」一方で、半数以上が「特定の食品・飲料を毎日とり続ける」ことや「減塩などの食事管理を『面倒』と感じている」ことが判明。「血圧ケア関心層の約4人に1人が『水・白湯と飲む』ことを習慣にしていることも示された。

同社として多くの血圧ケア関心層が実践する、水・白湯を飲む習慣に取り入れやすいものとして「いつもの水や白湯に、機能性表示食品『ポッカレモン100』を大さじ2杯（30㎖）加えてもらう提案を行っている。同品には高めの血圧（収縮期血圧）を下げる機能があるクエン酸が含まれ、毎日の水分補給やリフレッシュ習慣にレモン商品を取り入れてもらうことで、無理なく続けやすい収縮期血圧ケア習慣をサポートしたい」（同社）とする。

金印わさび
お問合せは、金印物産お客様相談室まで
フリーダイヤル 0120-021-887
https://www.kinjirushi.co.jp/
FSSC22000 認証取得（金印わさび株式会社）