2024年
（令和6年）
9月25日
―増刊―
（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火曜日）

今号の特集

▷中京地区有力
出先事業所特集　⑫～⑰面
▷24年
中元贈答品概況　⑳～㉓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3520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

イオングループ
地域密着の取組み
行政との連携をさらに推進

中部の食品小売業各社は地域との共生を重視しており、なかでも行政と連携して相互の資源を活用した取組みが熱心に推進されている。

イオングループは地域共生や連携に注力し様々な取組みを実施している。9月15日にはイオンモール熱田（名古屋市熱田区）で名古屋市との防災啓発イベント「みんなの防災習慣2024」を開催、有事での対応や災害への備え、危機管理意識の向上などを伝えた。そのなかでイオンリテール東海カンパニーとマックスバリュ東海による「名古屋城WAON」「防災・減災都市なごやWAON」の寄付金贈呈式が行われた。

「名古屋城WAON」は名古屋城本丸御殿復元プロジェクトを応援することを目的に発行し、利用金額の一部を名古屋城本丸御殿積立基金に寄付し、現在は名古屋城天守閣の木造復元を応援することを目的に名古屋城天守閣積立基金に寄付している。「防災・減災都市なごやWAON」は名古屋市と「地域の活性化や市民サービスの向上に向けた共同の取組み」を実施することを目的に締結した包括協定の一環として発行。利用金額の一部を「消防・防災事業寄附金」に寄付している。

23年度の寄付金は「名古屋城WAON」が四〇〇万四八三九円（累計寄付金五一五二万七三〇〇円）、「防災・減災都市なごやWAON」が一七八万六一九八円（累計寄付金九七五万二六一四円）となり、名古屋市・河村たかし市長に、イオンリテール・石河康明執行役員東海カンパニー支社長、マックスバリュ東海・作道政昭社長から寄付金目録が手渡され、河村市長から感謝状が両者に渡された。河村市長は「区役所の機能の一部を人の集まるモールやGMSで行えないか、連携を進めている。『名古屋城WAON』での寄付金が活用されている名古屋城天守閣は、城郭として国宝第1号であり名古屋の宝である。樹齢330年の松を用いるなど力を入れて復元を進めており、完了までもう少しあり楽しみに待っていて欲しい」と挨拶。

石河執行役員は「2つの名古屋のWAONは、名古屋城天守閣の復元や防災・減災の取組みに活用している。特に『名古屋城WAON』は単年度の寄付金が四〇〇万円を超え、累計でも五千万円を突破した。引き続き2つの名古屋のWAONについてもっと知って、使って、名古屋の役に立てて欲しい」と述べた。

浜松市にもWAON寄付金

イオンリテールとマックスバリュ東海は、「出世城浜松城WAON」の23年度利用金額の0.1％に当たる二五五万六七八九円を浜松市に寄付した。

イオンと浜松市は、11年に双方の持つ資源を有効に活用し、市の一層の活性化と市民サービス向上に協働で取り組む包括提携協定を締結。その一環として「出世城浜松城WAON」を発行し、利用金額の一部を浜松市森林環境基金に寄付し、自然環境を守り育てる事業に役立てている。

9月11日に浜松市役所で贈呈式が行われ、浜松市・中野祐介市長、イオンリテール・石河康明執行役員東海カンパニー支社長、マックスバリュ東海・作道政昭社長が出席し、目録の贈呈と感謝状の受贈が行われた。

サントリー
白州蒸溜所リニューアル
品質向上や魅力訴求を強化

サントリーは、『サントリー白州蒸溜所』（山梨県北杜市）の取材会を8月27日に開催。リニューアルした新施設や新ツアーの一部を公開した。

モルトウイスキー蒸溜所『白州蒸溜所』は、ウイスキー仕込みに最適な名水地〝白州〟にて1973年に竣工。この地では南アルプスの山々からミネラルを含むきれいの良い軟水が出て、この天然水で仕込まれた原酒は軽快で穏やかな味わいが特徴だ。81年における同蒸溜所の大改修を経て長期熟成したシングルモルトウイスキー「白州 25年」が、世界的な酒類コンペティション「ISC（インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ）」で部門最高賞を12年、18年、22年の3度受賞するなど、『白州』ブランドは高く評価されている。なお、『白州蒸溜所』には、良質な水を活かす『サントリー天然水南アルプス白州工場』を併設しており、両施設や豊かな自然などを体感できる【サントリー白州の森】を構築する。

同社は昨年のウイスキーづくり100周年を経て、『山崎蒸留所』（大阪府）と『白州蒸溜所』に一〇〇億円規模を投じ〝品質向上〟と〝魅力訴求〟をテーマに改修している。『白州蒸溜所』は、より高品質な原酒のつくり込みを目指してフロアモルティングと酵母培養プロセスを導入した。フロアモルティングは、大麦をウイスキー製造に必要な麦芽に変化させる伝統的な製造工程の一つ。温度管理された室内で水分を含ませた大麦を床に広げ、作り手がスコップなどで転拌（てんぱん）していが、大麦と作り手が直接向き合うことで麦芽の質や味わいの関係を解明する考え。また、酵母培養プロセスは、より安定的で品質の高いウイスキー製造のため、酵母の培養条件を制御していく。

施設では、レストラン「Hakushu Terrace（ハクシュウテラス）」をオープン。「白州」オリジナルカクテルや、山梨県産食材を使った石窯ピザなどが楽しめる。新たな見学ツアーも実施しており、『白州蒸溜所』の歴史やフロアモルティングの紹介、作り手との交流、貯蔵庫でのテイスティングなどを通じて『白州』ブランドの魅力を体感できる。

取材会にて、奈良匠・ウイスキー部長は「ジャパニーズウイスキーの聖地『山崎蒸溜所』は〝SOUL〟をコンセプトに改修し、ウイスキーづくりの魂を感じてもらう。『白州蒸溜所』では〝LIVE〟としエンターテインメント性も向上。自然と共生した〝森林公園工場〟のものづくりを体感できる」と述べた。

コカ・コーラBJ×トヨタ自動織機
トラック荷役対応自動運転フォークリフト実験を開始

コカ・コーラ ボトラーズジャパンと豊田自動織機は、山梨県北杜市の「コカ・コーラ ボトラーズジャパン白州工場倉庫」で豊田自動織機が開発した国内初となる4本フォークリフトタイプのトラック荷役対応自動運転フォークリフトの実働に向け9月より実証実験を開始した。

フォークリフトによる運搬は数センチ単位のズレが作業に影響することから人の経験や感覚に頼る部分が多い。また、欠員が出ると人材育成に時間を要し、夜間の有人作業では人員確保が難しく繁忙期や夜間の出荷体制などで大きな課題となっている。

両社は23年より飲料業界に対応した4本フォーク自動運転リフトの実用化および安定的な出荷体制の構築を目指し検討を重ねてきた。今回の実証実験で、これまで有人作業で行っていたフォークリフトの運転やトラックへの積み込み作業の完全無人化、24年12月以降での国内初となる4本フォークリフトタイプのトラック荷役対応自動運転の実稼働を目指す。

コカ・コーラ ボトラーズジャパンは白州工場倉庫ですでに商品を製造し倉庫に保管する工程の自動化を進めており、今回のフォークリフトの無人化が実働されれば、商品製造からトラックに積み込むまでの全工程が自動化されることになる。両社は今後もこれまでの知見を活かし、さらなる物流業務の自動化や効率化を進め、物流の各種課題解決などに繋げる。

中飲 食知る辺
令和の米騒動

令和6年の夏を騒がせる「令和の米騒動」であるが、9月に入り新米が入荷されるようになった。現在は高値でも入荷するなり売れているが、9月下旬以降は新米の供給が続いていくので超高値の状態は落ち着く見込みだ。ただ、以前の価格には戻らないのは確実で、新たな価格体系の構築、値頃感の模索が進められるだろう。

8月は食品売場から米が全てなくなるという異常な事態に陥った。米はメニュー提案や関連販売などで中核を担うので、米の不在は売場構築を一から考え直させられた。うどんなどの麺類の展開、無菌包装米飯の代替提案、完成品の弁当の展開などの工夫で難しい状況を乗り切ったのは称賛に値する。

安定していると言われた米も天産物であり、関係者の努力で安定が成り立っていると感謝するものである。

RIKYU SESAME
利久胡麻®

食の楽しみを広げる調味ごま
素材の味を引き立てる、辛みと香り、旨味と食感をお楽しみください

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