2024年（令和6年）
11月6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火曜日）

今号の特集

▷歳暮贈答品特集 ④～⑥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3524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

チルド食品9社 チルド物流研究会発足

チルド特有の課題に対処

チルド食品を扱う9社（伊藤ハム米久ホールディングス、日清食品チルド、日清ヨーク、日本ハム、プリマハム、丸大食品、明治、森永乳業、雪印メグミルク）は、持続可能なチルド食品物流の実現を目指す『チルド物流研究会』を10月7日に発足、発足に関する記者発表会を同日に開催した。

昨今、チルド食品を取り巻く物流環境は大きく変化。ドライバー不足や輸送力の低下でモノを運べなくなる可能性が懸念される物流2024問題、賞味期限の短さや冷蔵保管の必要性などのチルド食品特有の課題もあり、常温物流と比べ対応は難しい。これらの課題に対し個社や一部業界での対応を進めていたが根本の解決には至らず、今回チルド食品を扱う9社が結束し、今後のチルド物流のあり方を協議・検討する研究会の発足に至った。

明治の伊賀仁執行役員生産物流プロセス戦略本部長は「チルド食品を取り巻く物流環境が変化するなかで、チルド物流体制のあり方を考える団体として当会を設立した。当会と各種業界団体の団体間で物流課題のあり方を相互に協議し、その内容をフィードバックさせ会員各社と小売・卸といった個社での交渉に役立ててもらいたい」と研究会設立の背景・理念を説明した。また経済産業省・平林隆之商務・サービスグループ消費・流通政策課長は「物流は国民の生活を支える欠かせないインフラであり、経済産業省でも国土交通省などと連携し計画の策定・実施を進めている。チルド物流研究会の発足は、中長期的な物流課題の解決につながると考えている」と挨拶し、農林水産省・藏谷恵大大臣官房・新事業・食品産業部食品流通課長は「チルド食品は生鮮とフローズンの間に位置し、様々な企業が付加価値による差別化を進めている。各社には商品力で競争する一方で、物流面では協力していってもらいたい」とコメント、国土交通省・紺野博行物流・自動車局物流製作課長が「物流課題に対しては国土交通省でも取組みを進めており、改正物流法の検討も行っている。チルド物流研究会の発足はこの流れを加速するものであり、メーカー側からも物流環境に対する議論を行ってもらえることをありがたく思う」と述べた

国分G本社〈地酒蔵元会〉「展示・唎酒・商談会」開催

国分グループ本社は、24年「地酒蔵元会 展示・唎酒・商談会」を10月9日に都内で開催した。

同会は日本酒・地酒の新たなマーケットの開拓や、更なる販路拡大、新規顧客層の獲得などを目的に行うもの。第1部では取引先やバイヤー、第2部では一般消費者が来場し盛況となった。

会場は約50社の蔵元による自慢の商品が試飲できる出展ブースのほか、日本酒売場の活性化や新たな飲み方提案、SNS連動企画など多様な企画ブースで構成。主な企画ブースとしては、「棚割り提案」として味覚センサーなど食×日本酒マッチングシステム企画を活用した地酒と国分のこだわり缶詰シリーズ「缶つま」とのペアリング棚割りを提案。近年伸長する「小容量（カップ酒、アルミ缶商品など）」や「地酒パック（900㎖）」など〝ちょうどいい〟をキーワードにした飲みきりサイズ、お土産向け、持ち運びやすさなどを備えた商品の棚割りも提案した。

日本酒の飲用企画や新規顧客獲得につながる企画コーナーとして、はちみつ×熱燗、紅茶×原酒、甘酒×にごり酒、トニックウォーター×炭酸×原酒など、日本酒の新たな飲み方を提案する「日本酒カクテルコーナー」や日本酒カクテルを擬人化した〝萌〟キャラクターの等身大パネルを設置。家飲みで試してみたいとした消費者意向が高かった〝日本酒を炭酸水で割る〟「酒ハイ」の提案も積極的に行われた。

このほか、「24年新酒」展示コーナーや、アミノ酸をはじめ日本酒に含まれる健康効果が期待できる成分などを紹介する「日本酒の秘めたるパワー」のコーナー、地酒フアンにはうれしい蔵元の法被を着て記念写真が撮れるフォトスポットコーナーなども設置された。

三菱食品 物流事業の新会社設立

三菱食品は、同社100％出資で㈱ベスト・ロジスティクス・パートナーズを設立し同社の物流事業を会社分割で承継、25年4月1日より事業を開始する。資本金は一億円。

同社は「食のビジネスを通じて持続可能な社会の実現に貢献する」をパーパスに掲げ、食のインフラを支える事業基盤の強化に努め、なかでもロジスティクス機能は長年に亘り同社の卸事業を支える重要な役割を果たしてきた。近時の外部環境はチャンスと捉え、ロジスティクスを事業成長のドライバーと位置づけた。

同社の長年培ってきた物流オペレーションのノウハウや現場管理能力と、近年導入に注力しているデジタル技術を融合し、さらに食品以外の分野にも事業を展開することで社会課題の解決につながる持続可能な「食品卸の枠を超えた消費財デマンドチェーン」の創出に挑戦する。

森永製菓「森永ミルクココア」需要期に向け新CMを投下

森永製菓はロングセラーブランド「森永ミルクココア」の新WEBCMを10月21日より同社公式YouTubeチャンネルで公開している。

「森永ミルクココア」は日本初の一貫ライン製造による国産のロングセラーブランドで様々なシーンで飲用されている。新CMでは、「いつでもここは、あたたかい。」をキーメッセージに、家族の愛情や同品の安心感を描く内容。「ココアのあたたかさと家族のあたたかさは似ている」として、どんな時でも包み込むあたたかさでホッとさせてくれあたたかい気持ちになれる同品の商品特性を生かし、祖母、母親、息子とした幅広い世代のリラックスタイムをサポートすることを伝える。

愛知海苔入札指定商 名古屋市内で総会を開催

愛知海苔入札指定商組合は10月18日、「第13期通常総会」を名古屋市内で開催、35名が出席した。

開催に先立ち久田和彦理事長は「今期は昨年に続き、海苔の生産量の低迷により各社が値上げを実施、市場も数量面で苦戦が続いている。当組合でも意見交換会や実務者会議を積極的に実施しており、本日も組合員と書く漁連関係者との意見交換会を行い、愛知海苔の生産量拡大に向け取り組んでいく」と挨拶した。

総会の後には愛知県漁連により今年度漁期に向けた海苔の生育状況などの説明や漁連関係者との意見交換会が行われた。長良川河口堰での排水規制緩和の実証実験による栄養塩の動向、各地の海水温や網の張り込み時期に関する報告、共販期間などに関する活発な意見交換が行われた。

懇親会では白羽一副理事長が「品種改良や栄養塩不足、後継者の不足といった問題をすぐに解決することは難しいが、製・販だけでなく行政とも力を合わせ、少しでも早く解決できるよう努めていきたい」と語った。

中食連・中食協主催 令和7年新年賀詞交歓会

1月6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7年 新年賀詞交歓会」を25年1月6日（月曜日）、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は、会費は1名につき一万三千円。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―844】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

ニチレイフレッシュ フレッシュミート佐久平を25年3月末に解散

ニチレイグループで水産・畜産事業を行うニチレイフレッシュは、傘下の㈱フレッシュミート佐久平（長野県佐久市）を25年3月末で解散する。

フレッシュミート佐久平は13年に創業。15年より100％子会社となり、屠畜場と隣接した立地で食肉加工（枝肉解体、スライスなど軽加工）の生産拠点として機能してきた。しかし、屠畜場の閉鎖や事業ポートフォリオの見直しによって事業継続は難しいと判断。同社の生産品を整理して、外部委託での生産移行を進める。

国連WFP協会 チャリティーエッセイコンテスト表彰式開催

認定NPO法人国際連合世界食糧計画WFP協会は「WFP チャリティー エッセイコンテスト2024」の表彰式を10月15日に都内で行った。

14回目の今回は「大切さを考えよう 私たちのごはん」をテーマに開催。7月1日～9月4日に小学4年生から成人まで幅広い世代を対象に作品を募集し、応募1作品につき給食2人分に当たる六〇円が協力企業より協会に寄付される。2万2674作品もの応募があり、寄付金総額は一三六万四〇円、4万5348人の子どもたちに栄養価の高い給食が届けられる。

表彰式では食料の大切さや途上国の飢餓などのエッセイの入賞者が表彰された。寄付協力、特別協賛を行う日清食品ホールディングスの挨拶では、松尾知直広報部部長が「入選された作品を読むと、食べ物にはエネルギーや栄養の摂取ということのほかに、やさしさや愛情、思いやりも詰まっているものと感じる。必ずしもたくさん無くても、豪華で無くても、人と人をつなぐことができるものと思える。当社の創業者である安藤百福は『食足世平』という『食が足りてこそ世の中が平和になる』ということを提唱し事業を行った。各作品を読むとこの創業者の思いをあらためて教えられた気がした」と挨拶した。

食知る辺 温暖化のメリット

ここ数年の円安基調以降、国産原料の使用拡大・切替えが拡大している。中長期的な食料の安全保障という意味では良い傾向となる。

自給率ほぼ100％の米だが、将来的な安定供給や後継者不足問題など安泰とは言えない状況だ。日本人の食の根幹、日本文化に大きく関わることだけに、話題の「二期作」の取組も含めて政治の混乱などによる議論の停滞は無きよう求めたい。国産小麦は着実に使用機会が拡大も自給率は約15％と心許ない。他の野菜類を含め、農業分野のDX化やスマート農業の進展、品種改良などに期待が掛かる。

明るい話題として、サーモンやひらめ、あおさなどの陸上養殖の成功事例が着実に積み上がっている。温暖化も前述の米の二期作や国産コーヒーの収穫、北海道での米作エリア拡大などのメリットも少なからず存在する。

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）