

2024年 (令和6年) 11月12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
▷レトルト食品特集 ⑥~⑧面
▷かつおパック・削り節特集 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]



第3525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 大正から
食を伝えて100有余年
飲食料新聞

アサヒ飲料 キリンビバレッジ Haco buほか

PMOVO」を導入
輸送量平準化目指す

アサヒ飲料とキリンビバレッジは、(株)Haco buとJDSCが開発した輸送量を平準化する生産・販売・在庫管理サービス「MOVOPSI」を11月1日より導入した。同サービスは2つのAIモデルを活用し、企業PSI情報を共有・分析することで、物流課題解決に向けて輸送量の平準化を図るもの。1つ目のAIモデルでは卸売業や小売業からの受注を予測し、在庫の変動を正確に把握する。2つ目のAIモデルは必要最低限の補充量を毎日一定に保つため、膨大な組み合わせから最適なパターンを計算し、物流現場の実務

スの本格展開が決定した。今後、両社はサービスの導入を拡大すること、輸送の積載率向上やコスト削減、納品時の欠品率低減を推進し、持続可能な物流インフラの構築に向けた取り組みを加速する。10月29日には説明会が開催され、Haco bu・佐藤健次執行役員CSO、キリンビバレッジ



ボジョレーヌーヴォー(11月解禁)
サントリーは、11月21日に解禁となるボジョレーヌーヴォーとして「ジョルジュ デュブッフ」ボジョレーヌーヴォー2024をはじめフランス産新酒ワイン5種を発売、さらに様々なプロモーションを展開する。ボジョレーヌーヴォーは、フランス・ブルゴニエ地方の中でも気候に恵まれ上質なワインづくりに適していると言われるボジョレー地区で、その年に収穫されたぶどうを醸造した新酒ワイン。毎年11月の第3木曜日に解禁となる旬の酒として世界中で親しまれている。

秋の勲章・褒章
政府は秋の勲章及び褒章の受章者を発表した。酒類・食品分野の主な受章者は次の通り。
秋勲章(一部掲載、50音順、敬称略)
(旭日重光章)▽川村和夫(元明治社長)
(旭日中綬章)▽泉田幸雄(元日本ボランタリーチエーン協会会長)
(旭日小綬章)▽小田英三

秋の勲章・褒章 (日本外食流通協会)
長▽山本徳治郎(元全海苔問屋協同組合連合会代表理事)
(旭日重光章)▽楠本憲治(日本食品社長)▽片川隆雄(元北海道漁業協同組合連合会理事)▽染谷幸雄(日本一ホールディングス会長)▽辻丈昭(元三重県商工会連合会副会

非可食植物 SAF成分含む油を生成
Jーオイルミルズは、22年度よりNEDO(新エネルギー・産業技術総合開発機構)の公募事業「バイオエタノール燃料生産技術開発事業/実証を通じたサプライチェーンモデル構築」にて、食料と競合しない植物油の活用が期待されている。同社は食用植物油の製造で培った知見と技術を生かし、食物と競合しない非可食植物をSAF原料として活用する研究を行い、既にSAF原料として着目されている「ポングミア」に加え、「テリハボク」の研究を進めてきた。「テリハボク」は日本では沖縄県、海外では東南アジアなどに分布する亜熱帯植物で、沖縄で主に街路樹や防風林として

公正で丁寧な説明
人件費、原料費などが依然高い水準を続ける中で、新たな価格改定の動きも引続き見られる。一方で、一部小売企業のPB商品の値下げの動きも散見される。時給を上げてもらえないの声を聞かれるなど、人件費ほか各種コストアップの中でなぜ値下げできるのかと思いが、リリースによれば「一個包装をチャック付の大袋に変更」製造拠点からの輸送距離最短化、物流効率の最適化「原材料の価格が安定したタイミングで調達」「生産拠点の集約やトラックの積載方法見直し」などのコスト削減策で実現したという。この様な、正直な、より具体的な理由を消費者に伝えることは大いに賛成だ。伸長が続くOKストアも、なぜなのかの理由を書いた「正直」カードの掲示が利用者から支持を得る要因の1つとなる。

掛林正人執行役員SCM部長、アサヒ飲料・和田博文執行役員SCM部長が出席し、サービスの概要や各社の取組を説明。Haco bu・佐藤CSOは「当社はこれまで発送プロセスの取組を進めていたが、物流リスクを打破に向けて発注領域でも取組を進め、実物流の効率化を図る。発注領域の課題には欠品を恐れて必要以上に確保するブルウィップ現象

サントリー「デュブッフ」注力
価格据置き、各種プロモ実施
ジョルジュ デュブッフ社のボジョレーヌーヴォーは、華やかでチャイミングな香りや味わいから世界中のワイン愛好家を魅了。リヨン・ボジョレーヌーヴォーワインコンクールにて02年の第1回開催以降、毎回受賞するなどフランス現地においても、受賞歴No.1ブランドとして高い評価を獲得。日本でも「ボジョレーヌーヴォー」売上No.1ブランドとして長年に亘り支持を得る。同社が取扱うボジョレーヌーヴォーの初荷便が到着した10月23日に羽田空港で取材会を開催。

2024 11.21(水) 解禁
ジョルジュ デュブッフ
ジョルジュ デュブッフの輸入状況は対前年比17%増。価格は為替など様々なコスト増となるが、昨年と同様の販売価格に据え置いた。プロモーションでは、11月22・24日の3日間「ヌーヴォーウィーク2024」として、週末の明るい時間帯にも楽しんでもらえるイベントの開催や、SNSなどの情報発信などを展開。既存ファンからの支持獲得のほか若年層など新規顧客獲得にも努める。

2024 11.21(水) 解禁
ジョルジュ デュブッフ
ジョルジュ デュブッフの輸入状況は対前年比17%増。価格は為替など様々なコスト増となるが、昨年と同様の販売価格に据え置いた。プロモーションでは、11月22・24日の3日間「ヌーヴォーウィーク2024」として、週末の明るい時間帯にも楽しんでもらえるイベントの開催や、SNSなどの情報発信などを展開。既存ファンからの支持獲得のほか若年層など新規顧客獲得にも努める。

出削減の具体例として、SAFの安定供給の実現に対する社会的な要請が高まっている。SAFは非化石由来の原料から製造されるが、製造プロセス・原料は複数あり、食料と競合しない原料の活用が期待されている。同社は食用植物油の製造で培った知見と技術を生かし、食物と競合しない非可食植物をSAF原料として活用する研究を行い、既にSAF原料として着目されている「ポングミア」に加え、「テリハボク」の研究を進めてきた。「テリハボク」は日本では沖縄県、海外では東南アジアなどに分布する亜熱帯植物で、沖縄で主に街路樹や防風林として

今後、SAFの国際的な品質規格であるASTM規格への適合や環境認証であるCORSI A適格燃料登録を目指し、各種取組を進めていく。

丸善食品工業 株式会社
豊かな食文化の創造をめざして

テーブルランド レトルト商品のご案内
「おかゆ」シリーズ 「具材と旨味にこだわったぞうすい」シリーズ
白がゆ 99 kcal
梅がゆ 97 kcal
玉子がゆ 132 kcal
玄米がゆ 112 kcal
かにぞうすい 80 kcal
たいぞうすい 90 kcal
ほたてぞうすい 105 kcal
とりぞうすい 95 kcal
さけぞうすい 97 kcal
MARUZEN
本社・工場 / 〒387-8585 長野県千曲市大字寂時880 TEL. 026(272)0536(代)
須坂工場 / 〒382-0001 長野県須坂市大字小河原字松川4062-3 TEL. 026(245)4688(代)
富士小山工場 / 〒410-1312 静岡県駿東郡小山町菅沼884-1 TEL. 0550(76)8888
http://www.tableland.co.jp/