2025年（令和7年）
7月10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

▷クロスMD特集 ④～⑤面
▷トマト加工品特集 ⑥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3549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

国分グループ
〝長い夏〟を経た秋冬期の取組み
悩ましい時期での効果的な提案多数

ここ数年の猛暑及び残暑が続く〝長い夏〟などにより、各事業者には秋冬企画実施のタイミングや効果的な施策が悩みの種となっている。

国分グループは6月17日に都内で開催した食品展示会にて、今秋冬シーズンに向け【秋冬〝シ〜〟提案】をキーワードにした企画を行う。鍋などのホットメニューが本格的に立ち上がる『前』の時期、秋冬季が到来する『後』の時期での効果的な提案事例を紹介した。

ホットメニューが本格的に立ち上がる『前』の時期においては、温かいラーメンや汁なし麺などの「麺メニュー」、今後ブレイクが言われている「メキシカン」を今回提案。「麺メニュー」は、まだ寒くないが、かといって夏場のメニューでもない時期での提案となる。対象アイテムは麺商材やスープ商材、及びこれら両者がセットになった商材など。麺メニューは昨今の消費者ニーズにマッチする時短・簡便性に優れ、様々なアレンジも可能なメニューが多数あり、トマトジュースを加えたトマト担々麺など使う商品や食材で健康価値の高いメニューの提案も有効となる。

「メキシカン」は、日本最大級の食特化型WEBメディア【macaroni】が25年のトレンドグルメに「本格おうちタコス・トルティーヤ」を選出しているほか、グーグルトレンドでの過去5年間で検索ボリュームが増加傾向を示すなど注目のカテゴリーとなる。関連商品もタコス調味料などを提案する。

本格的な秋冬到来の「後」期における提案としては、同じ鍋メニューでもプラスαの価値を備えた提案を行う。単身世帯の増加などもあり〝おかずとしての鍋〟の機会が多くなるなかで、手軽にサッと鍋ができる鍋つゆ等を使用した「スピートおかず鍋」（フライパン蒸し鍋、フライパン牛すき焼きなど）を提案。また、摂取ニーズの高い食物繊維を、手軽で保存も長い乾物類を具材に使用した「ファイバー鍋」（豆乳塩こんぶ鍋、豚バラ肉とわかめのサッと煮など）を提案。また、鍋使用率が高いがコスパに優れる根菜類を人気の韓国メニューとして楽しむ「ガチ韓国鍋」（タッカンマリ、テンジャンチゲなど）も提案する。

Mizkan HD 中埜社長
石井アナと対談イベント開催

ミツカンは、ミツカンホールディングスの中埜裕子社長と、情報番組などの司会を務める石井亮次アナウンサーの特別対談イベントを6月24日に名古屋市内で開催。「石井が直撃！ここだけの話」と題した今回の企画では、石井アナが学ぶべき相手として中埜社長に様々な質問を投げかけ、同社の商品のことやこれまで失敗した事業、長年愛され続ける理由など、一問一答の〝ここだけの話〟を引き出した。

――誕生から60年以上の「味ぽん」の大ヒットの秘密とは？

発売当初、家庭用ぽん酢は一般的でなく、関東では水炊き鍋の文化がなかったため全然売れなかった。そこで1967年当時の営業担当者が、毎日早朝から「屋台カー」で東京・築地の卸売市場に行き、仕入れに来ている小売業者に水炊き鍋を「味ぽん」とともに振舞ったことがきっかけとなる。また、鍋シーズンが終わると売行きが止まったが、四国・九州では餃子や焼肉などに使われていることをヒントに通年利用をPRした。

――新商品や使い方のバリエーションが豊富

「地元を味わう 味ぽん」シリーズとして、餃子祭りから誕生した「味ぽん for 宇都宮餃子」や地元企業と共同開発した「北海道バタぽん by 味ぽん」、たまごかけごはん専用「味ぽん for TKG」を一部店舗で発売。使い方では社員の裏レシピ〝ワンパンぽん！バター香る鮭の炊き込みご飯〟などがおすすめのメニューだ。

――ミツカンが長年愛され続ける理由は？

それは挑戦し続けていること。例えば納豆「金のつぶ パキッ！とたれとろっ豆」は容器を工夫してふた部分にたれを入れ使い勝手が良いと好評だ。一方で、かつてはハンバーガー店「ハンダス」や、冷凍食品「タイムディッシュ」に挑戦したが、当社の強みを生かしていると言えず失敗した。

――モノだけでなくコトも提供

酒の割り材として利用する〝ぽん酢サワー〟が広がった。社内では若手社員が一千万円で立ち上げたプロジェクトや、社員が応募する新規事業ビジネスコンテストなども行う。半田市の【ミツカンミュージアム】では自分の写真を入れた「マイ味ぽん」を作れ、アプリによってAR写真撮影などを楽しめるなど、体験型博物館としている。

森永製菓「inゼリーフルーツ食感」
TVCMや体験イベント開催

森永製菓は、本物のフルーツを食べているような食感が楽しめる「inゼリーフルーツ食感〈もも〉〈巨峰〉」の新TVCM「はぐむぎゅ食感」篇を6月16日より公開しているほか、6月27～28日の2日間、都内でイベントを開催するなど、「inゼリーフルーツ食感」のPRに注力している。