2026年（令和8年）
3月19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

▷缶詰特集 ⑥面
▷ドレッシング特集 ⑦面
▷なめ茸特集 ⑧面
▷中食・惣菜特集 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3574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

PPIH 食品強化 新業態 ロビン・フッド 1号店は4／24オープン

パン・パシフィック・インターナショアンルホールディングスは、新業態「驚楽（きょうらく）の殿堂 ロビン・フッド」の1号店となる「ロビン・フッド甚目寺店（旧ピアゴ甚目寺店）」を4月24日にオープンする。

「ロビン・フッド」業態は、ユニーの生鮮調達力とドン・キホーテが得意とする非食品でのトレンドとニーズを最適化した品揃えに、〝驚安DNA〟を掛け合わせた、生活商圏での多頻度来店を目指す食品強化型の〝スーパーみたいでスーパーじゃない〟新業態。生活構造の変化のなかで生まれる生活者の〝より効率的でコストパフォーマンスのよい買い物体験〟に対するニーズに応え、通常のスーパーと比べて買い物を楽に楽しくする。特に買い物体験そのものを〝楽に〟楽しく〟することにこだわった。なお、運営はピアゴ転換店舗はユニーが行う。

新PB「ロビン・フッド」は来店客の暮らしにゆとりを生み出すことを目的に開発。開発ルールを【安・得・速・楽】の〝1推し・1キャッチ〟に設定し、商品の強みが一目瞭然とした。生鮮については時短・簡便にこだわる商品を豊富にラインナップ。惣菜はコスパに優れる商品や選ぶ楽しさのある商品など多彩に取り揃える。非食品は一般的なSMの3倍以上を確保し、ドン・キホーテの強みを活かし【エンタメ・ワンマイル・ウェルネス・美容・日用品】の5つのテーマで展開する。

なお、同業態はうさぎをモチーフにした新マスコットキャラクター（名称募集中）を採用した。

3月3日の新業態発表会で鈴木康介代表取締役COOは「『ロビン・フッド』は〝スーパーみたいで、スーパーじゃない〟をキーワードに、ユニーの生鮮調達力で【集客の土台】を作り、ドンキの編集力で収益性を担保したディスカウント力の強い店となる。PPIHグループの国内事業はこれまでディスカウント事業とユニー事業の二本柱で進化してきたが、新たに『ロビン・フッド』が加わることでさらなる進化を目指す」と説明。片桐三希成常務執行役員は「『ロビン・フッド』は買い物体験を〝楽に〟楽しく〟することにこだわり、〝非食品〟生鮮・惣菜〟PB〟サービス〟の4つのテーマを軸とする。お客様の心に響く売場や商品を創造し、お客様からも反響・影響をもらいともに創りあげる【顧客響創】を実施する」と店舗の特徴や取組みを述べた。

プロジェクトA 初の合同出張授業を開催

食物アレルギー配慮商品を持つエスエスケイフーズ、オタフクソース、ケンミン食品、永谷園、日本ハム、ハウス食品（50音順）は、「プロジェクトA」活動を実施。2月19日には5社が参加し、プロジェクト初となる食物アレルギーの合同出張授業を東京都練馬区の大泉第三小学校で行った。

同プロジェクトは「食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」への貢献を活動理念に掲げる。食物アレルギー配慮商品の普及に加え、レシピ協同開発や情報発信、啓発活動などに取り組んでいる。

公益法人・日本学校保健会が22年に行った調査では「食物アレルギーがある児童生徒は52万6705人」おり、前回調査よりも約12万人増加。増加要因として昭和医科大学医学部の今井孝成教授は「便利で清潔な暮らしや過度な清潔志向で免疫が未熟なまま育つ『衛生仮説』、食生活の変化・抗菌薬の影響による『腸内環境の乱れ』、さらに気密性の高い住宅でのダニ・カビ、排ガスなど『環境汚染』、荒れた肌からアレルゲンが入り込む『経皮感作』、温暖化による花粉の長期飛散などの要因も重なり、本来無害なものまでに過剰に反応しやすい状態にある」と解説している。

学校現場では給食をはじめ食物アレルギーへの対応が喫緊の課題となっている。食物アレルギーの当事者だけでなく、周囲の人の食物アレルギーに対する認知・理解が今後さらに重要となる。プロジェクトAでは、21年から副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー～みんないっしょにおいしく食べよう～」を発行。希望する小学校に配布するほか、各社が副読本を活用した出前授業を様々な地域で実施してきた。

今回のイベントでは、同プロジェクトの活動や食物アレルギーに関する説明の後、小学校5、6年生101名が〝アレルゲン探検隊〟となり、カレーやお好み焼など身近な食事メニューに含まれるアレルゲン食材を探すゲームを体験した。また給食時間には参画企業の食物アレルギー配慮商品を使用した給食も提供された。座学では得られない動きのある学びを行うことで、食物アレルギーの有無に関わらず、すべての子どもたちが「みんなで食事を楽しむ」ことの大切さを伝えた。

ニップン 「知多工場」稼動開始 40年ぶり国内製粉新工場

ニップンは、新たな製粉生産拠点として総工費約二五五億円をかけて「知多工場」（愛知県知多市）を建設しており、2月より稼働を開始した。

同社は中京・近畿エリアにおける製粉生産機能の強化に向けて工場を再編。その一環として中京地区では今回、「知多工場」の新設とともに、名古屋工場（名古屋市港区）の閉鎖を予定する。サステナビリティに配慮した最新鋭の製粉工場として、高品質な製品の安定供給を実現していく考えだ。

「知多工場」は臨海部の工業専用地域に位置し、名古屋市中心部や主要高速道路へアクセスしやすい好立地。大型穀物船が接岸できる知多埠頭㈱に隣接して、原料受入タンクに直結することで原料調達コストを削減する。そして同工場は自動化技術とDXの活用による〝スマートファクトリー化〟を推進しており、流量・製品分析などの自動測定・調整システムで作業負荷を軽減、各工程の可視化、ビッグデータ蓄積を活用、生体認証での入退場管理など最新技術を導入。立体自動倉庫では製品搬入・搬出時のロボット仕分けで搬送して作業を無人化、トラックの待機時間や荷役作業の削減に寄与している。

また、「知多工場」は同社の国内工場4例目となる太陽光発電設備を導入。使用電力の100％を実質再生可能エネルギーとするなど、GHG（温室効果ガス）排出量削減目標達成に向け同社初のカーボンニュートラル工場となる。なお、同工場は沿岸部に立地するため建物を嵩上げして主要電機設備を2階以上に設置しており、津波や高潮などによる浸水に備えている。

3月5日には「知多工場竣工披露パーティー」を名古屋市内で開催し、取引先など約380名が来場して盛大に執り行った。

同日には会見も行われ、前鶴俊哉社長が挨拶し「当社における国内製粉工場の新設は、福岡工場以来40年ぶりとなる。今回の知多工場は大阪工場と名古屋工場を再編する一環として計画した。名古屋工場は1928年の竣工以来、大地震や名古屋空襲、伊勢湾台風を乗り越え1世紀に亘り役割を果たしてきた。知多工場は名古屋工場の伝統と精神を受け継ぎつつ、最新の製粉技術導入とともに環境に配慮し自然災害にも対応したサステナブルな工場だ。原料調達・製造・出荷に至る物流効率化が飛躍的に高まり、当社の製粉工場における臨海比率は83％→95％に向上。工場内は徹底したスマートファクトリー化を推進し、最先端のデジタル技術と自動化技術を導入。立体自動倉庫の無人化で物流問題の解決にも寄与する。さらに当社が蓄積したノウハウを活用する製造工程や製造技術に、デジタル化による各種技術・設備を組み合わせることで、高品質な小麦粉製品の安定供給を実現し、取引先の要望に迅速に対応していく」と述べている。

知多工場概要
〔所在地〕愛知県知多市北浜町24番地62
〔生産品目〕業務用小麦粉
〔敷地面積〕3万5820㎡
〔設備能力〕小麦挽砕能力600t／日（2ライン）

国分中部 新社長に中本毅氏が内定

国分中部の代表取締役社長に、中本毅氏（現常務執行役員）が4月1日付で就任する。現代表取締役社長の福井稔氏は取締役となる。なお、福井氏はセントラルフォレストグループ代表取締役副社長を継続する。

中本氏の略歴
▽1968年7月25日生▽91年国分入社（現国分グループ本社）▽19年国分中部執行役員第一支社長兼卸事業部長兼国分グループ本社卸統括部中部担当部長▽22年国分中部執行役員低温フレッシュデリカ事業部長兼卸事業部長兼国分グループ本社卸統括部中部担当部長▽23年国分中部常務執行役員低温フレッシュデリカ事業部長兼卸事業部長兼国分グループ本社卸統括部中部担当部長

エスビー食品 新社長に大久氏が内定

エスビー食品は、代表取締役の異動とCxO体制の導入を発表した。

同社は取締役会の監督機能の強化などにより継続してコーポレート・ガバナンスの強化を進めており、今後の事業展開においてもさらなる企業価値の創出を実現するためには、様々な成長投資の判断など、環境変化への迅速かつ柔軟な対応が可能となる業務執行体制の強化が必要であることから、CxO体制の導入を決定した。併せて新たな執行体制におけるガバナンスの実効性を高めるため、今年5月に公表を予定する第4次中期経営計画のスタートに際し、代表取締役を2名とする新たな体制に変更する。

異動については、現代表取締役社長の池村和也氏が顧問となり、代表取締役社長CEOに大久陽子執行役員が就く。代表取締役CFOに山﨑崇弘取締役執行役員が就く。6月下旬開催予定の定時株主総会とその後の取締役会で正式に決定する。

大久氏の略歴

▽1970年8月20日生静岡県出身▽北海道大学水産学部水産食品学科卒▽93年エスビー食品入社▽19年執行役員開発生産グループ商品部担当▽20年執行役員マーケティング企画室担当▽23年執行役員開発生産グループ中央研究所長。

中食 食知る辺

名鉄百貨店の閉店

名古屋駅前のシンボル店舗の1つであり、地域から長く愛され親しまれてきた名鉄百貨店本店が閉店して半月が経った。

閉店に伴う影響は非常に大きく、特に地下通路の閉鎖に伴う動線の減少は、大回りで不便になっただけではなく、他通路の混雑につながっている。同店に入っていた飲食店テナントも閉店したため食事や購入できる場所が少なくなり、シフト先になった周辺の地下街の店舗は混雑し、昼食のピーク時間はさばききれなくなっている。また、帰宅時や訪問先に持参する手土産の購入も限定された。

これまでは「駅前にいけばなんとかなる」であったが、駅前に行っても買えない状態にある。今年の東海地区の話題の1つが名鉄百貨店の需要の取り込みであり、大きな注目を集めている。

味の秘訣は ブラウンマスタード
Brown Mustard（ブラウンマスタード）
MINOKYU CO.,LTD. SINCE "309" 1875
からし製造本舗
株式会社 美ノ久
愛知県一宮市萩原町戸刈字本郷前24-1
TEL 0586-69-0309㈹ 〒491-0375