

2026年
(令和8年)

8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木曜日)

今号の特集

- ▷ふりかけ・お茶漬海苔特集 ⑥～⑦面
- ▷乾物特集 ⑧面
- ▷小袋詰特集 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】



味の素から、
味の素。

「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3587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 飲食料新聞 食を伝えて100有余年

サントリー ビール事業

酒税改正向け新戦略

「金麦」ビール化の最大規模実施

サントリーは、今年10月の酒税改正に向け、さらなる市場の活性化策を進めている。7月16日には「2026年酒税改正ビール戦略説明会」を都

これを上回る3%増で推移。ビール類市場は前年と同様と推定するなか同社ビール類は2%増と市場全体を上回る推移を示した。「ビール市場」の数量ベースの動向は、市場全体で3%減を推定するなか、同社ビール事業計は前年同と市場を上回る。

このなかで新ジャンルでのシェアが拡大を続ける「金麦」ブランドは1%増と厳しい環境のなかで前年クリア。「サントリー生ビール」ブランドは今年のリニューアル施策が奏功するなど12%増と2ケタ伸長で推移する。ノンアルコール群は7%増と前年増で推移。「ザ・プレミアム・モルツ」ブランドは1~6月販売数

量では5%減も、リニアル効果などにより今年3~6月での缶製品の販売動向は9%増となる。環境変化をチャンスに変える取組みに挑戦。プレミアム価格帯では「ザ・プレミアム・モルツ」スタンダード価格帯では、ますます多様化する

「サントリー生ビール」「パーフエクトサントリー」「ビール」、エコノミー価格帯では「金麦」及びノンアルコールビールテイスト飲料とした、サントリーならではの多彩な価格帯やポートフォリオで、ますます多様化する



「ビールの金麦」誕生
ディリービール市場創造へ

内で開催し、西田英一郎代表取締役社長、多田寅常務執行役員ブランド部長が説明を行った。

（26年1~6月の国内酒類市場）は、金額ベースで1%減を推定。サントリーの酒類事業計は

「給食でスガキヤのラーメンを食べたい」の要望に加え、新たな給食センタ

て「学校給食にスガキヤラーメンを提供したい」とした発案があり、両者の想いが合致し「ぜひ地元豊明市の子どもたちに喜んでほしい」という強い賛同となり今回の企画が開始した。給食で提供するにあたって栄養バランスの調整に加えて、乳アレルギーに配慮した特製スープの開発などハードルは高かったが確実に

味の素社（国内食品事業）

各種取組で成果&26年秋冬も多様な提案実施

味の素社は、26年秋新製品戦略発表会を都内で開催、同社食品事業の戦略や成果、秋季新製品などの説明を行った。

成果、同社（食品事業）の25年度・累計売上は前年比5%増と前年プラスで着地。「Cook Do」（極「プレミアム」シリーズや「Yum Yum」シリーズ、「だし屋のみそ汁」などでは、新価値の創造や新領域による利用シーン・利用頻度の増加に努めた。既存ブランドの磨き上げとして、「ほんだし」のほか「Cook

ど成果を上げた。（楽しむ食事）では「Cook Do」（極「プレミアム」）シリーズは販売金額10億円を突破。「Yum Yum」シリーズは各種ヒット企画にランクインするなど成果を上げた。今年の春季新製品や酷暑・夏の長期対応として「（楽しむ食事）商品」は、「楽しむ食事」が発売約3カ月で累計出荷数50万食を突破、「ひき肉」が化ける。ハンバーグの「素」も230万食を突破。SNSでの大きな反響などもありともに計画を大きく上回る受注を記録した。



田中圭介氏

「26年秋冬の戦略」直近の生活者の意識について「単身世帯の増加などによる孤立・個食機会の増加や、昨今の不透明な社

「食の充足感が犠牲になる」ことが懸念される。食にまつわる豊かな時間

羽島にドン・キホーテ開店

パン・パシフィック・インテリナショナル・ホールディングスは、岐阜県羽島市に「ドン・キホーテ羽島店」を開店、7月15日にグランドオープン（2階部分は6月30日に先行オープン）した。

同店は商業施設「羽島Wing 1st」の1階及び2階に入居。なお、1階の「トミダヤ羽島店」は営業を継続。1階は食品や日用品などの生活必需品を中心に展開。メイン通路を広めにし、幅広い



食卓に、健康の種を植える

人も地球も、健康に生き続けられる食のあり方を追求し、すべての人が笑顔で暮らせる社会をつくる。



環境への取り組み

- 食品ロス削減
- 資材ロス削減
- 環境に配慮した食品生産

社会への取り組み

- 国内外の子ども支援
- 健康価値の追求
- 産地との共生
- 食の安全と安心

経済への取り組み

- ごまの新たな価値の創造
- 働き方と多様性

真誠 公式WEBサイト
「サステナビリティ」



すべての人が笑顔で暮らせる持続可能な社会の実現に貢献してまいります。