

# 食品新聞

発行所 食品新聞社  
 http://www.shokuhin.net/  
 大阪府北区南船場2-3-30  
 郵便番号 530-0054  
 電話 06(6361)4972P  
 東京都港区大塚1-1-1  
 郵便番号 104-0042  
 電話 03(3552)3756-4031  
 名古屋市中区丸の内2-10-11  
 リゾールの96 305号  
 郵便番号 460-0002  
 電話 052(221)5391P  
 (支・局) 広島・福岡  
 © 食品新聞社 2019  
 THE JAPAN FOOD NEWS  
 創刊日 1947年3月31日

純粋ハチミツ

## サクラ印

### ハチミツ

新加藤美峰園本舗  
 本社03-3875-1182

主な内容

2019年 年頭(思)

(12~16面)

主要カテゴリー 天気予報 (2~11面)

# 今年の空模様は

## 2019年 天気予報



災害級の猛暑が続いた夏に続き、秋に入っても11月までは全国的に高めの気温が続いた日本列島。年末が近づくと、やっと冬らしい寒さが訪れて冬物商材を扱う各社もほっと一息ついて新年を迎えたことだろう。猛暑の翌年の常として、今春のスキ・ヒノキ花粉飛散量は非常に多いと予想され、花粉症の面々にとっては戦々恐々のシーズンが近づく。他方、花粉関連商材にとっては商機到来か。さて本紙新年号吉例、元祖「業界天気予報」では、今年も担当記者の知見と独断で業界の天気をスバリ予想。各カテゴリーの年間見通しをお届けする。

### やはり強い機能性カテゴリー プラスαが得て加速も

今回「はれ」または「快晴」を予報した品目・業種は38。昨年をやや下回ったものの、引き続き全体の約3分の1を占めた。全体の傾向を見ると、やはり強いのが健康、美容などの機能性支持されるカテゴリーである。日本人の平均寿命が伸び、リタイア後も自分の生活スタイルを追い求める層の増加が、余命だけでなく健康寿命も伸ばしたいというニーズを生んでいる。こうした層がヘルシーなスナックとして着目したのが、たまたまアーモンドやくるみなどのナッツだ。日本でも以前はおつまみとしての用途が主流だったが、豊富に含まれるビタミンE

- 快晴** 豆乳
- 加工米飯** 無菌包装米飯
- RTD** ウイスキー

### 社会映し変わる食卓 即食商品の存在感増す

社会構造の変化を背景に躍進を遂げているカテゴリーも目立つ。単身や共働き世帯の増加からくる家庭内での「作り置き」ニーズを受け、家庭用冷食や惣菜だ。冷食では、電子レンジで温めてそのまま食卓に出せる個食化対応商品やトレ入などが好調。から揚げを中心としたおかず系も伸びている。惣菜も17年に10兆円の大台を突破。今秋からの消費税増税に伴う食品への軽減税率の適用は、持ち帰り主体の惣菜にとって追い風になると考えられ、今後一層の成長が期待される。また即席麺も、少子高齢化による1~2人世帯の増加も背景に順調に需要を拡大。「チキンメン」誕生から60周年を迎え、NHK朝ラ「まんぷく」のヒットでも話題となった昨年は、過去最高ペースの伸長を果たすなど勢いは衰えない。

- はれ** マヨネーズ
- アーモンド** 即席袋麺
- ナッツ** カップ麺
- くるみ** レトルカレー
- 落花生** 冷凍麺
- 健食** 市販用冷食
- 介護食** 家庭用油
- ベビーフード** オリーブオイル
- ドレッシング** 即席みそ汁
- スープ** 惣菜
- パスタソース** アイスクリーム
- 納豆** チーズ
- 香辛料** チルド乳酸菌飲料
- お茶漬け** 清涼飲料水
- 中華合わせ調味料** コーヒー
- 蒸し豆** 紅茶
- トマトソース** 野菜飲料

## 慌ただしい1年に? 快晴のもと新時代へ

5月の元号改正と空前の超大型10連休、G20大阪サミット、7月の参院選、そして10月の消費税増税と続く2019年は、いつになく慌ただしい1年となりそうだ。業種ひとつひとつも悲喜こももとなる場面も予想されるが、さて食品業界の空模様はいかに。東京オリンピック・パラリンピックも約1年半後に迫り、準備は大詰めを迎える。ぜひとも晴れ渡る空のもと、来るべき2020年代を迎えたい。



### 逆光線

30年経つり知れない▼米国ではても変わる。ブッシュ大統領が就任コトと変わし、中国では天安門事らぬコトが件が勃発し、ベルリンある。昭和の壁が崩壊したのもこの天皇が崩御の年だったが、30年経たれた1977年も米中貿易戦争を89年1月8日午前0時中心に3国間のギン成は、残り5か月を▼初の消費税導入(3切った。元年初日、物も平成元年で、街頭でスナック写真を府は財源捻出に苦勞し振りまわった覚えがあったが、今年10月の消費増税も増税10%も変わることも銀座界隈も自粛ムードな生みの苦しみを味われない、街は暗さで覆わっている。当時流行っていた▼新元号が「たしレヒコ」モーションで流行する予定の今年、24時間戦えまの5月1日は、自粛とは「24時間戦えまの無縁の祝賀ムードに包ま。30年経った今はまれるはずだ。公式行動方改革が進み、働事や各種イベントが実く時間を削っても休憩され、大型連休と重む時間にあてるライフなって、経済効果は計スタイルに変わった。

お茶の香りと味の香り、とっつき上品なお茶の味。

## 塩昆布茶

安田食品工業株式会社  
 本社03-3875-1182

**KAGOME**  
 カゴメトマトジュース  
 食塩無添加

トマト100% (濃縮トマト還元)

【機能性表示食品】  
 善玉コレステロールを増やす  
 高めの血圧を下げる

血圧にも、血中コレステロールにも、トマトジュースです。

### GABAとリコピンが、血圧と血中コレステロールへの対策になります。

HDL(善玉)コレステロールを増やす機能があるリコピン。このリコピンが多く含まれているということで、カゴメトマトジュースが機能性表示食品になったのが約3年前。今度は、同じくトマトに含まれるGABAという成分に高めの血圧を下げる機能があるということで、改めて機能性表示食品となりました。つまり、この1本で2つの機能性。しかも、長く愛されてきたカゴメトマトジュースの、おいしさはそのまま変わりません。おいしいトマトジュースを1日1杯<sup>※2</sup>。野菜の力をとり入れる毎日を、カゴメはおすすめします。

<sup>※2</sup> 1日の摂取目安量は200mlです。

#### GABAの作用メカニズム

GABAを摂取しない場合

交感神経の末端から分泌されたノルアドレナリンが血管を収縮

交感神経末端

ノルアドレナリン

血管収縮

血圧上昇

GABAを摂取した場合

GABAがノルアドレナリンの過剰な分泌を抑制

GABA

交感神経末端

ノルアドレナリン

血管拡張

血圧上昇を抑制

カゴメトマトジュース 届出番号 B417 食塩無添加 720mlペットボトル、200ml紙容器 ● カゴメトマトジュースのお問い合わせはこちらから、カゴメお客様相談センター 9:00~17:00(土日祝日除く) ☎ 0120-401-831

**機能性表示食品** 特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

[届出表示] 本品にはリコピンとGABAが含まれます。リコピンには血中HDL(善玉)コレステロールを増やす機能が、GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方にお勧めです。

○ 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。  
 ○ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。