隔日刊
食品新聞
発行所　食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30　郵便番号　530・0054　電話　06（6361）4972代
東京都中央区入船1－9－8　郵便番号　104・0042　電話　03（3552）3756-4031
名古屋市中区丸の内2・10・11　リブラ丸の内6　305号　郵便番号　460・0002　電話　052（221）5391代
（支　局）広島・福岡
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

ベビー　カマン　牽引

成長続くチーズ市場

2018年度第３四半期（４～12月）のチーズ市場は、量額とも前年微増で推移している模様だ。ベビー、シュレッド、カマンベール、パルメザンなどが牽引役。特に、各種メディアで健康機能が報じられたカマンベールは、明治の生産能力増強などもあり量額ともに２ケタ増と伸長している。カマンベールは高価格商品だが、価値を認められた商品は金額に関係なく売れるということを実証している形だ。

ジャンル別の市場実績（金額ベース）は、スライス前年割れ、6P微増、ベビー1ケタ前半の伸び、キッス前年割れ、シュレッド微増、カマンベール2ケタ増、パルメザンチーズ1ケタ半ばの増、ストリング1ケタ前半の増、ナチュラルチーズカットも前年割れなど。

こうした状況下、第3四半期時点の主要メーカー実績（金額ベース）は、雪印メグミルク前年比98・7%、森永乳業100・5%、明治105%。12月決算の六甲バターが107%（1～12月）。

前年割れとなった雪印メグミルクは、市場好調のカマンベール、ベビー、さけるチーズなどが好調に推移したが、昨年5月1日に実施した家庭用商品の価格改定の影響を受けスライスが前年割れと苦戦、これが前年割れの主因となっている。森永乳業もモッツァレラ、パルメザン、ポーションなどが好調に推移したが、スライスの大幅前年割れが脚を引っ張り微増にとどまった。明治は、カマンベールに加え、スライスが好調に推移したことで前年クリア。六甲バターは昨年、価格改定を見送ったことに加え、主力のベビー、6P、スライスが好調に推移したことなどから大幅増となった形だ。

19年はコスト増への警戒も

ここ数年、チーズタッカルビ、チーズドッグといった話題性、健康機能が各種メディアで取り上げられる機会が増え、そうした認知が拡大していることもあり、市場全体としては価格改定の影響を最小限度に抑え込み堅調に推移している。

が、「19年上期（1～6月）のチーズ輸入価格は若干下がったが、下期（7～12月）はまた上がるという噂も出ている。為替も若干の円安傾向なので、原料価格は若干上昇してくるものと考えている。国産のチーズ向け乳価は19年度は上がらないが、各種コストが上がっているので状況的には厳しい」（業界関係者）というように、2019年、特に消費増税も控える下期は、生活防衛意識も高まる見通しとなっている。コスト増も含め、好調チーズといえど、収益面で厳しい局面となることも予想される。

世界の海苔を…世界の人々に
―国際海苔問屋、技術と信頼の―
株式会社ヤマコ

きょうの業界天気図
豆腐・納豆
はれときどきくもり
納豆は値上げ後も販売好調。豆腐は暖冬で鍋物需要が低調。

きょうの主な内容
6～8　豆腐・納豆特集
9　初午いなり特集

クラフトボス

キレのある紅茶

無糖茶潜在ニーズに訴える

サントリー食品インターナショナル

サントリー食品インターナショナルは「クラフトボスTEAノンシュガー」を3月19日に新発売しペットボトルコーヒー「クラフトボス」のカテゴリーを無糖茶へと拡大。これにより18年に前年比2・7倍の2千700万ケース強に急成長した「クラフトボス」の勢いを加速させ「ボス」ブランド計で今年、前年比2%増の1億960万ケースの販売を目指す。

「TEAノンシュガー」が狙うのは仕事中の飲用シーン。同社推計によると、平日のオンタイム時（勤務中）に飲まれる飲料は、構成比と伸長率の両方でコーヒー以上に無糖茶のほうが大きいという。

柳井常務

25日都内で発表した柳井慎一郎常務執行役員食品事業本部ブランド開発事業部長は「一定のペースで水分補給をしながら快適に仕事をしたい人たちのニーズをとらえた場合、真に〝働く人の相棒〟であるにはコーヒーだけではカバーできない」と語った。

〝面白み〟〝驚き〟〝少しテンションを高めたい〟が無糖茶の潜在ニーズと見立て、中味は新技術を導入し高濃度に香りを抽出してキレを高めながら紅茶の渋みを低減させた。茶葉はスリランカ・ディンブラとケニア産を使用した。

「クラフトボスTEAノンシュガー」

「キレが結構あるため食中や食後に合うと思うが、基本的に仕事中に無糖茶を飲んでいる方の新しい選択肢としてテンションが少し上がるような香りや味わいに仕立てた」という。

並べられる棚は「クラフトボス」全体で今年のテーマ「WORK&PEACE・（快適に働く〝新しいきっかけ〟を提供）」を訴求していくことから「クラフトボス」の並びであるペットボトルコーヒーの棚がメーンになりそうだが、紅茶や緑茶の棚にも並べられる可能性やスーパーや量販店では多カ所での露出が予想される。

コミュニケーションはTVCMやキャンペーンを予定。キャンペーンはユニクロとのコラボほか「本日紹介できなかったこともかなり手厚くやっていく」。

この人と30分

森永乳業
社長　宮原　道夫氏

企業体質変化に手応え

4月から新中計始動へ

高コスト、低収益体質からの脱却と持続的成長に向けた価値創造へのチャレンジが奏功、選択と集中により3年連続で営業利益が200億円台になる見通しとなるなど収益性向上が進んでいるが、宮原道夫社長は、内外の環境変化を受け、今年4月から新たな中期経営計画をスタートさせ、さらなる持続的成長を目指す考えを明らかにした。

○…2018年度の食品業界は、西日本の記録的な豪雨、北海道胆振東部地震などの自然災害、夏場の猛暑による需要の変動、原材料の高騰などに伴う一部商品の値上げなどもあり、お客さまの生活防衛意識は強く、生活必需品への低価格志向が依然として続いている。一方、健康志向の高まりを背景に、機能性食品へのニーズは強く、お客さまに価値をお認めいただいただける商品は底堅い需要が得られ、乳製品の需要も堅調に推移している。

○…酪農乳業界では、昨年9月の北海道胆振東部地震で、電力供給が寸断されたことで、生乳生産や商品の製造に影響を及ぼした。その後、北海道の生乳生産量は回復傾向にあるが、全国の生乳生産量は、一昨年に続き、前年を下回る見通しとなっている。昨年11月にはTPP11、今年2月には日欧EPAが発効され、国内市場が開かれていく中で、国内の生乳生産基盤の強化という課題が改めて浮き彫りになっている。生産者、乳業メーカー、行政が一体となり、酪農乳業界におけるサプライチェーンマネジメントを確立していくことが必要であり、乳業メーカーとしては、生産者の支援を続けていく。

○…当社は2015年からの5か年の中期経営計画において、高コスト、低収益体質からの脱却と持続的成長に向けた価値創造へのチャレンジをテーマに取り組み、邁進してきた。これまでの4年弱において、不採算商品を中心とした商品数の削減とともに、ヨーグルト、チーズ、アイスクリームなど高付加価値商品へのシフトによるプロダクトミックスの改善を推進する一方、ビフィズス菌、シールド乳酸菌をはじめとする菌体ビジネスの拡大や、当社の資産である機能性素材を活用した「大人のための粉ミルク　ミルク生活」などを発売してきた。さらに、ドイツの子会社ミライ社での新工場への投資による乳原料製品の拡大に加え、パキスタンにおける育児用ミルクの事業拡大への着手など、国内外でますます高まる健康栄養ニーズ対し、当社ならではの独自価値を追求してきた。

○…これらの結果、3年連続で200億円台の営業利益を計上できる見通しとなり、徐々に企業体質も変わることができた。外部環境の変化のスピードは想定を上回っている。良い方向に変わってきた流れを継続すべく、現中期経営計画を1年前倒しして2019年3月期で終了し、19年4月から中期経営計画を開始する。さらなる持続的成長に向け、これまでの取り組みをもう一段進化させ、当社独自の新しい価値創造により多様化するニーズへの対応に積極的にチャレンジするスタートの年にしていく。

ローソン

「美味しく健康」な中食

主食も糖質40g未満に

ローソンは健康志向の中食を強化する。低糖質・減塩・添加物削減が3本柱。これらを単に減らすのではなく「より美味しいもの」へと置き換えることで、「美味しく健康」にチャレンジする。

低糖質メニューでは緩やかな糖質制限「ロカボ」の考え方を取り入れ、ご飯や麺の一部を肉や野菜に置き換えるなどして1食当たりの糖質量を40g未満に抑えた。

「今まで（弁当・麺など）主食では糖質を抑えられておらず、ニーズが満たされていなかった。主食で野菜たっぷり、糖質オフの商品は間違いなく望まれている。糖質40g未満といえば通常、おにぎり1個しか食べられずハードルは高いが、おいしくしながら、どう糖質を下げるかが肝だ」（中食商品本部本部長補佐・友永伸宏氏）。

例えばチルド弁当のビビンパ丼では、ご飯に鶏そぼろやタケノコ、粒こんにゃくなどを混ぜ込むことで糖質量を従来の70gから38gへと大幅ダウン。ちゃんぽん専用の中華麺では難消化性でんぷんを配合し糖質を30%抑えながら、グルテンを加えるなどして食感を保持。おいしさはそのままにロカボ化を図っている。

美味しく〝ロカボ〟になったチルド弁当

塩分に関しても、チルド弁当の定番商品で従来品より10%減塩。食塩量の多くを占める醤油を濃縮醤油に変更、出汁をうまく使うなどして旨みをカバーしている。4月以降は冷し麺にも拡大し、主食定番メニューを中心に5～30%、平均10%の減塩を目指す。

「かなり高いハードルで、おいしさを損なわずに行うめどはまだ立っていない。だが出汁をうまく使えば不可能ではないと考えている」（中食商品本部長・涌井和広氏）。

食品添加物についても不安を感じる顧客が多いことから、オリジナル商品で合成着色料や保存料を不使用としているほか、「成城石井」ブランドの冷凍中華惣菜や店内厨房のカレーライスでは化学調味料不使用の取り組みを進める。

NBCメッシュテック

『Cufitec®高性能マスク』

日本企業初、米国FDA医療機器認証を取得

日清製粉グループのNBCメッシュテック（深田昌也社長）が製造・販売する『Cufitec®（キュフィテック）高性能マスク』が、医療機器として米国食品医薬品局（以下、FDA）の「抗ウイルス加工サージカルマスク」の認証を取得した。日本企業では初めて。『Cufitec®高性能マスク』はマスクを外す際や破棄する際に、マスク表面に付着したウイルスが拡散し、感染症が拡大するリスクを低減させることを目的に開発。4層の不織布で構成されるマスク構造のうち、外側と顔側に抗ウイルス不織布を採用。この抗ウイルス不織布は、さまざまな型のインフルエンザウイルスを5分間で99・99%以上、不活化する機能が確認されている。

米国で医療機器を販売するには、FDAが定める規制に準拠する必要があるが、このほど『Cufitec®高性能マスク』はFDAが定めている安全性および医療用マスクとしての性能基準を満たしていることが確認され、FDA（クラス2、510〈k〉）医療機器に登録された。

同社では、今回のFDA認証を取得した『Cufitec®高性能マスク』や抗ウイルス不織布を国内外で展開するとともに、一価銅化合物ナノ粒子を応用した独自のウイルス・細菌制御技術である『Cufitec®』を活用し、清潔・安心・快適な環境の創造に一層取り組むとした。

社長に―中島副会長

井村屋グループ

井村屋グループは中島伸子副会長の社長就任を決めた。大西安樹社長は取締役となり、3月中旬に設立予定の新会社「井村屋スタートアップ　プランニング」の社長に就任予定。異動予定日は4月1日。経営環境の変化に迅速に対応し、働き方改革やダイバーシティを成長に取り込み、既存事業の拡大に加え、将来の柱となる新規事業の設立、育成を推進していく。

中島新社長

中島新社長は1952年11月8日生まれの66歳。78年に入社し、08年取締役マーケティンググループ長、11年常務取締役総務・人事グループ長、13年専務取締役、17年代表取締役副社長、18年代表取締役副会長。

逆光線

朝ドラが佳境に入った。主人公がやっとの思いで開発した即席麺が軌道に乗れば、世の中に模倣品が出回り始める。商標・特許侵害の概念が薄い時代、どう策を練って商品を守るのか次の展開が楽しみだ▼同じ麺でも乾麺は、はるか昔の1千300年前に生まれた。奈良時代に遣唐使が製法を持ち帰り、大和に飢餓が襲った時に、三輪（奈良県桜井市）で小麦を粉に挽き、細い棒状に練って乾燥したものを保存食として広めた。これがそうめんの原形となり、江戸時代には全国に製法が伝わった▼現在、三輪の生産量は播州（兵庫）、島原（長崎）に次いで3位。発祥地として首位奪回したいが、伝統産業は差別化が難しい。そこで地域共有の財産保護を目的に、16年に農水省の「地理的表示保護制度（GI）」を取得した。規定たんぱく量、製法、生産地域を満たした「三輪素麺」に限りGIマークを貼付できる▼EUではGI認定商品が約6千品目に上り、各々が売上げを伸ばす。日本では伝統産業や中小企業で知的財産に対する意欲が低い。専門家が身近にいないことも要因だが、成長戦略の一つに知財を創造・保護・活用する体制の強化も不可欠になってきた。

お茶漬けサラサラ
プレミアム
～生のり100%贅沢仕立て～

調理例
好評発売中
白子のり
〒134-8502 東京都江戸川区中葛西7-5-9 TEL.03-3804-2111（代表）
http://www.shirako-nori.co.jp/

丸美屋
家族とつながる、ロングセラー。

ごはんといっしょに。
今日もおいしく
丸美屋
丸美屋ホームページ http://www.marumiya.co.jp

自然の恵みを美味に育んで、
皆様にお届けしたい
カメセの青のり

青海苔専門問屋
株式会社 カメセ水産
東京都江東区猿江1-4-8
TEL 03-3631-2304代　FAX03-3631-8062

味ひとすじ
永谷園

片岡京子
わたしのおすすめ

株式会社
永谷園ホールディングス
※調理例
詳しくは　永谷園　検索