6/22【火】
2021年（令和3年）第2293号
毎週火曜日発行

冷食タイムス
The Frozen Food Times

発行所　水産タイムズ社
（昭和45年7月9日第三種郵便物認可）
東京都港区芝5-9-6
電話（03）3456-1411（代表）
FAX（03）3456-1416
https://www.suisantimes.co.jp
年間購読料40,656円（税別36,960円）

選ばれつづける仕事。
日本最大の低温物流ネットワーク
ニチレイロジグループ
www.nichirei-logi.co.jp

コロナ対策徹底し試食を交えて展示会開く

高瀬物産　展示会で外食応援

首都圏中心に時間帯分け招待

持帰り料理など提案

高瀬物産のオリジナル食品コーナー

高瀬物産は展示商談会「首都圏提案会～これからの外食～」を16日、東京都文京区の東京ドームシティ・プリズムホールで開催した。コロナの影響で外食産業が危機にある中、「"外食応援企業"として、こうした状況下においても有効と思われる提案を考え、商品や情報を提供する場とした」（同社）。

東京23区を中心に、首都圏エリアの既存・新規の外食店関係者ら約1600名を時間帯別に招待した。提案会には食品・資材メーカー80社が協力。コロナ感染防止対策としてマスク着用の他、来場者には検温、健康状態のチェックシート記入、検温済みシールを衣服に貼り付けてもらった。また来場者全員に1人ずつ携帯タイプの手指消毒剤を配布した。

展示商談会では、①アフターコロナにおける外食産業の在り方を意識した提案②2020年春以降に発売された新商品③惣菜・テイクアウト・弁当商材&メニュー④レストラン向け商材&メニューを紹介した。会場内の至る所に計150の試食専用ブースを設置し、それぞれにペーパータオルと除菌ウエットシートを置き、利用を呼び掛けた。試食商品は各小間でふた付き小分けカップ・トレーで準備した。

高瀬社長「前期30％減と苦戦」

高瀬知康社長は「緊急事態宣言やまん延防止により外食店の活動が制限されたことで、前3月期売上高の着地は前年比30％減。上期は赤字を余儀なくされたが、下期は徐々に回復し、業務の効率化もあり黒字転換した」と説明。

地域的には「首都圏と大阪が悪く、他の地域の半分以下の売上げだった」という。

また「コロナ以前の状態に戻ることは期待していない」と前置きしながら、「今をベースに今後を伸ばすことに集中していく」と語り、「緊急事態宣言の解除、五輪開催、ワクチン接種の進行で、人流が生まれて、外食産業は回復に向かう」と期待感を示した。

「試食ブース」大活躍

「じっくり味わえる」と好評

試食専用ブースを会場に150設置（写真上）、試食商品は全てフタ付容器で提供した（写真下）

高瀬物産の展示商談会では、コロナ感染拡大防止のために設けた「試食専用ブース」が来場者、出展者の双方に好評だった。

来場者は各展示小間に用意された試食商品を選び取り、会場内に計150カ所設置された試食専用ブースで興味ある商品の味を確認するスタイル。これにより展示物を見たい来場者と、試食する来場者が完全に隔離され、展示小間前の混雑も見事に解消された。来場者からは「（試食スペースを）分けたことで、じっくり落ち着いて試食に専念でき良かった。少し食べ過ぎたけどね」という声が聞かれた。

試食ブースは一見して「選挙の投票所」のようで洒落っ気はないが、程よい高さに試食商品が置けるテーブル付きなので、片手に商品、もう片手で箸（またはフォーク）と不安定にならないのが便利。人との接触が避けられ、試食に集中できる。ブースごとにペーパータオルと除菌ウエットシートを置き、利用者に活用を呼び掛けた。試食商品はあらかじめ各小間でふた付き小分けカップ・トレーで準備したもの。会話に伴う飛沫は、マスク、フェイスシールド、ふた付きカップで三重に遮断された。

三井食品展　こだわり冷食一堂に

道の駅オリジナル品等紹介

リアル展を横浜で開催、2300名が来場

三井食品（柴田幸介社長）は展示会「三井食品フードショー2021　発見！新しい日常と食のチカラ」を横浜市のパシフィコ横浜で16～17日開催。「シニア市場『安全・安心』お食事サポート」コーナーや「冷凍食品のチカラ～厳選！こだわり冷食・簡便おつまみと冷凍スイーツの提案」等を企画設置した。

「シニア市場『安全・安心』お食事サポート」コーナーでは、㈱北洋本多フーズの凍結含浸法による冷凍やわらか弁当、武蔵野フーズの飽和蒸気料理機による冷凍やわらか弁当にスポットをあてた。首都圏と関西圏の物流再編成と新センターの紹介小間も設置した。

2日間で2300名が来場した。

「冷凍食品のチカラ～厳選！こだわり冷食・簡便おつまみと冷凍スイーツの提案」コーナーで、あぐり窪川（高知県四万十町）の「道の駅あぐり窪川　具だくさん豚まん」等冷凍スナック類、五洋食品産業（福岡県糸島市）の「ベイクドチーズケーキ」等冷凍ケーキ類、餃子計画（東京都）の「UMAUMA野菜餃子グルテンフリー」など冷凍餃子を紹介した。

あぐり窪川の「道の駅あぐり窪川　具だくさん豚まん」は、道の駅に併設した自社工場で製造している、1個140㌘の大きな豚まん。1日最高2200個の販売実績があるという。

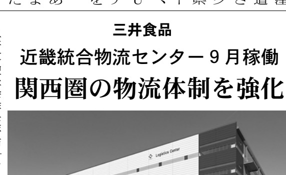
冷凍食品のチカラコーナーで、帝国ホテルキッチン、ベイクド・アルル、みれい菓、西通りプリン、石川県いか釣生産直販協同組合、ハナマル食品、けんとう村、十勝ナチュレ、デルソーレのブランド品を紹介した。

三井食品商品本部の狩野康之マーケティング部長はこだわり冷食を幅広く提案したねらいについて「在宅勤務の増加により家庭での飲食機会が増加している。そこでオーブンで焼くだけのピザ・パン、解凍するだけの水産冷凍品、ケーキなど自宅での生活を豊かにする冷凍食品を一堂に提案した」と説明している。

三井食品

近畿統合物流センター9月稼働

関西圏の物流体制を強化


近畿統合物流センターの完成予想図

三井食品は大阪府交野市に竣工したニッセイロジスティクスセンター大阪交野を一棟借りし、新たな物流施設「三井食品近畿統合物流センター」を9月稼働する。

関西圏で取引先の物流ニーズに応えるため、現在稼働する同エリアの物流施設5カ所（総延床面積約1万5千坪）に加え、ニッセイロジスティクスセンター大阪交野を賃借することで物流体制を強化する。

立地は大阪まで約15㌔、京都まで約20㌔と近畿圏二大消費地にアクセスしやすい。ランプウェイと一体の免震構造。5階建。マルチ倉庫と立体倉庫を併設した省人化運用を追求した。

使用面積は常温約2万5120坪。第二京阪道路の交野南IC、寝屋川北ICから約2㌔。JR学研都市線星田駅から約1㌔。

千葉県流山市に冷蔵倉庫を賃借

三井食品は日本GLPの物流施設「GLPALHALINK流山5」（千葉県流山市）を賃借し、首都圏に冷凍・冷蔵・常温の3温度帯物流拠点「首都圏東物流センター」（仮称）を2023年1月竣工する。

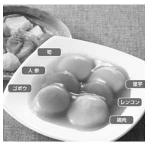
GLPALHALINK流山5は4階建、延床約16万6千平方㍍。同施設のスペースの7割を三井食品が借りる。

日本GLPは冷蔵倉庫専用設備の設置、冷凍・冷蔵のニーズに応じた区画設定、倉庫自動化で同社をサポートする。

イーエヌ大塚製薬

「かまなくてもよい」実現

介護食「あいーと」に新シリーズ


「とろとろ筑前煮風」の盛り付け例

イーエヌ大塚製薬は「あいーと」の新商品として冷凍「かまなくてもよい食事あいーと」3品を7月21日公式通販で発売する。既存の「かむ力が弱くなった方向けの食事あいーと」をさらにやわらかく加工調理し、被介護者の機能に合わせて2つのタイプから選ぶことができるようにした。

「とろとろ筑前煮風」（税込み583円）、「同豚肉の甘辛炒め風」（648円）、「同すき焼き風」（691円）の3品。いずれも102㌘。筑前煮風はたけのこ、にんじん、ごぼう、里芋、れんこん、鶏肉が見た目でもわかるようになっている。口の中でのまとまりやべたつきを抑え、たれやだしには適度なとろみをつけた。冷蔵庫で6時間以上かけて解凍し、電子レンジで40秒（500W）加熱する。

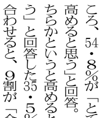
「あいーと」は食材ごとに最適な酵素を使い、圧力を加えて浸透させる独自技術「酵素均浸法」などを使うことで食材本来の形、色、味、栄養素を保ち、舌でくずせるやわらかさを実現しているのが特徴。一部のスーパー、コンビニ、ドラッグストアでも扱っている。

被介護者の食欲低下に困る8割

イーエヌ大塚製薬が今年4月、家族を介護している全国の男女400名を対象に「介護中の食事の悩み」に関する実態を調査したところ、79・8％（8割）が「被介護者の食欲低下に困った経験がある」と回答していることがわかった。

見た目が通常の食事と同じ介護食であれば、被介護者の食事意欲を高めることができると思うか聞いたところ、54・8％が「とても高めると思う」と回答。「どちらかというと高めると思う」と回答した35・5％を合わせると、9割が「介護食の見た目を改善することで被介護者の食事意欲を上げることができると考えている」と結論づけている。

日本生協連の会長に土屋氏


土屋会長

日本生活協同組合連合会の代表理事会長にコープとうきょう（現コープみらい）出身の土屋敏夫氏が18日付で就任した。同日開催した通常総会、第1回理事会で決定した。任期は2年。

土屋敏夫（つちや・としお）氏は2002年コープとうきょう理事、03年常務理事、04年コープネット事業連合（現コープデリ連合会）理事、06年専務補佐、07年専務理事、13年コープみらい専務理事、日本生協連常任理事、17年コープデリ連合会理事長、コープみらい副理事長、19年日本生協連副会長を経て現職。1957年生まれ、63歳。東京出身。

山田英孝、二村睦子の両氏が新たに常務理事に就いた。

北米の家庭用冷食2ケタ成長

味の素グループで北米の冷凍食品事業を担う味の素フーズ・ノースアメリカ社は昨年度、コロナ禍で業務用が苦戦した一方、家庭用はアジアン冷食を中心に2ケタ成長した。（高橋）

――コロナ禍における北米での販売動向を聞きたい。

前田　家庭用は旺盛な内食需要でアジアン冷凍食品などのコア製品の購入層が広がりました。特にミレニアル、Z世代と呼ばれる若年層の伸びが顕著。これまでアジアン冷凍食品があまり強くなかった米国中西部で多くの新規トライアルを獲得しました。

餃子や米飯といったコア製品はトライアル客のリピート率がとても高く、品質が評価されていると認識しています。競合他社も売上げを伸ばしましたが、リピート率では当社製品が圧倒的に優位なデータが出ており、自社製品の品質に自信を深めました。

――特に伸びたのは？

前田　中華の「Tai Pei（タイペイ）」ブランド。大半の中華レストランが長期間閉店していたため「家庭で本格的なおいしい中華が食べられた」というファンレターもいただきました。

もう1つの得意分野である高付加価値型のメキシカンは、タキートス（フィンガースナック）が内食需要増に加え、他社よりも優位な品質で伸長し、業績に大きく貢献しました。

――力を入れている販路、購買層は？

前田　当社のコア製品は品質が高く評価されていますが、全米では購入経験者がいまだに少なく、伸びしろが大いにあります。特に、食への好奇心が旺盛で、多様な食経験から、品質をきちんと評価してもらえる若年層の購入拡大に力を入れており、デジタルマーケティングでも若年層にフォーカスしています。これ以外に、Eコマースのさらなる活用などDXによる販売の強化も一層進める計画です。

――新型コロナの影響は従業員にも？

前田　米国では新型コロナで約60万人が亡くなるという、未曾有の危機に遭遇しました。人口10万人当たりでは日本の20倍以上。従業員の安全を第一にしつつ、急変する市場の要請に出来る限り応え、品質の良い食品を米国の消費者に届けることができました。経験したことのない危機を乗り越えたことで、買収・統合以来、チームの団結力がとても強くなったと感じています。家族や親しい友人を亡くした従業員も多く、亡くなられた方々に謹んでご冥福をお祈りしております。

トップインタビュー

メキシカンが幅広い層に浸透

味の素フーズ・ノースアメリカ社
CEO
前田 純男 氏

（まえだ・すみお）1987年味の素入社。味の素冷凍食品では家庭用商品開発グループ長などを経験、味の素ヨーロッパ社（仏）、味の素アセアン地域統括社（タイ）副社長を経て2019年から現職。1964年6月5日生まれ、57歳。

目次

アイエフエー特集……2～3
☆ヤマダイ食品が代替肉開発に挑戦……3
☆ローソン、小容量惣菜で個店最適化…4

ヤンニョムチキン発売

CJ　Eコマースで先行販売

bibigo甘辛ヤンニョムチキン

韓国CJグループのCJ FOODS JAPANはbibigo（ビビゴ）ブランドの冷凍食品新商品「bibigo甘辛ヤンニョムチキン」（300㌘、7～8個）をEコマースで今月先行販売した。

2段仕込みの衣でサクサクに揚げ、特製たれを絡めた韓国式チキン。電子レンジ調理。

Sung Hoojungマーケティング部長は「Eコマースで先行販売した。トライアルは好調で、楽天評価4・91&ランキング入賞、QOO10評価4・8と良い評価をいただいている」と説明している。

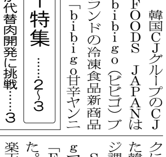
アマゾンの冷凍食品売れ筋ランキングでも上位に入っている。

Eコマースに続き、一般量販店、スーパー、東京新大久保などのコリアンマーケットで販売を行っていくという。

bibigoの営業はCJFJ

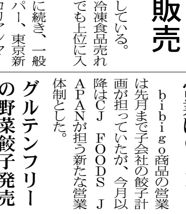
bibigo商品の営業は先月まで子会社の餃子計画が担っていたが、今月以降はCJ FOODS JAPANが担う新たな営業体制とした。

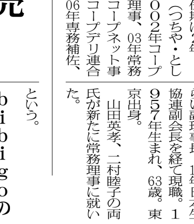
グルテンフリーの野菜餃子発売

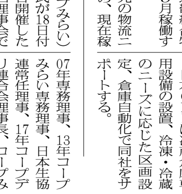

UMAUMA野菜餃子グルテンフリー

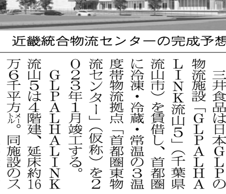
CJ FOODS JAPANの子会社、㈱餃子計画は市販用冷凍食品の新商品「UMAUMA野菜餃子グルテンフリー」（600㌘、30個入）をこのほど発売した。小麦粉不使用、特定原材料7品目不使用、動物性原材料不使用の野菜餃子。希望小売価格は税込み1210円。

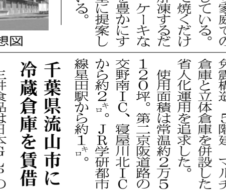
タカミ社 日本
シンプルさを追求した自動開封機
自動開封機

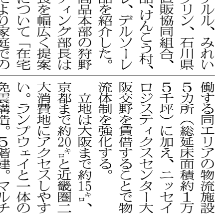
DIMAQ社 スペイン
鶏胸肉フィレ、魚フィレを瞬時に水平にカット、レーンごとに違うサイズも可
水平切りスライサー


FOMACO社 デンマーク
高加水対応で洗浄性も大幅に向上
インジェクター


holac社 ドイツ
肉、チーズを瞬時にダイスカット
ダイサー


LUTETIA社 フランス
肉へのダメージを極力おさえ、やさしいマッサージを行います
連続真空マッサージャー


GAROS社 スウェーデン
ワゴンに入った食材をそのままミキシング
ワゴン用ミキサー/タンブラー


Nimo社 スウェーデン
国際規格のステンレス製ミートワゴン、衛生的な鏡面研磨仕上げ
ミートワゴン


株式会社タカミ
TAKAMI CO.,LTD.
□本社　兵庫県西宮市甲子園口北町4-15-105　TEL（0798）63-7077　FAX（0798）65-3301
□営業部　兵庫県西宮市甲子園口北町4-15-104　TEL（0798）65-7227　FAX（0798）65-8244
□東京営業所　埼玉県さいたま市見沼区深作2-21-23　TEL（048）682-6900　FAX（048）682-6901
□北海道事務所　北海道札幌市豊平区月寒東五条7-1-18-105　TEL（090）3166-0079　FAX（011）595-7663
URL http://www.takami-co.net　E-mail:kktakami@takami-co.net

【その他取扱品目】インジェクター、テンダーライザー、ピックルミキサー、定量充填機、バキュームマッサージャー、小型ハンバーグ成形機、小型タンブラー、発泡洗浄機、各種刃物、ミートワゴン、ワゴン洗浄機、自動パック開封機、ミートほぐし機