

低温食品業界をリードする情報誌

日刊速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times



発行所 株式会社 水産タイムズ社

編集発行人 越川宏昭

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416

ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>

e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)

購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2020年(令和2年)

3月2日(月)第8132号

休校要請を受け、学校給食問屋は戸惑いと混乱

新型コロナウイルスの被害を予防するため安倍総理が3月中の小中高校の休校を要請したが、休校すれば学校給食もこの間なくなることで、学校給食用食材を納入する全国の業務用卸には戸惑いと混乱が生じている。

「あまりに急な話」(北関東の業務用卸幹部)。27日夕方の総理のコメントに対し、28日(金曜日)午後の段階で「自治体によって対応がバラバラ」と各地の業務用卸。市町村によって2日から休校、4日から休校など判断が異なる。給食物資の納入についてまだ正式な指示がない、というところもある。

ひな祭りなど行事食の食材が宙に浮く

特に業務用卸が困っているのが3月3日のひな祭りや卒業祝いの行事食の扱い。「この時期の行事食はその日のためにメーカーに発注しているものであり、転用が効かない」。しかも2月下旬から3月初旬は新年度第1学期の

入札時期。四国の業務用卸は「(28日の)今朝から、行事食を含め、年度内に納入予定だった商品の生産を中止するよう、急いでメーカーに連絡を入れた」と混乱ぶりを語る。

使われることがなくなる行事食の取り扱いについては「県給に引き取りをお願いした」、「市町村とこれから協議する」とマチマチ。

仮に3月2日から終業式まで休校となれば地域によって差はあるが、16日間～3週間の学校給食の売上げが消える。期末は学校側が給食の年間予算を使い切ろうとする時期でケーキ・デザートなど高額商品が例年だとよく売れる。これも今回はなくなる。

さらに、テレワークなどによりオフィスで働くサラリーマンの昼食需要減少や、各地で予定されていたイベントの中止も業務用卸の経営に影響する。外食需要も厳しい。ある業務用卸の幹部は「今年3月の売上げは例年の6割程度まで落ちるのでは」と懸念している。

(2面に続く)

休校開始は自治体によりバラつきも……………	2
健康博覧会、延期または中止に……………	2
冷食協、広報課長に日本水産鈴木氏……………	2
ニチレイF、新生活応援キャンペーン……………	2
日本生協連、エシカル消費対応を強化……………	2
味の素冷食、利用者の課題解決に重点……………	3
日清粉、成長する中食に幅広い商品提案……………	3
ヨシケイのカットミール1000万袋突破……………	3
キューピー、藤原かおり氏執行役員に……………	3

岩谷産業社長に間島副社長昇格……………	3
タイ国、国産手長えびを日本でPR……………	4
J FOODO、台湾で魚3種を紹介……………	4
サイゼリヤ新業態「伊麵処」展開開始……………	4

あしからず

ブランド名に対する現地の不思議な反応…………… 3

休校開始は自治体によりバラつきも

福島県の学校給食卸は「郡山市は3日から休校、須賀川市は9日から休校という具合に、自治体によってバラツキはあるが、23日まで軒並み学校給食はなくなる」と説明している。

ひなまつりの行事食については「本来は3日実施だが、2日のうちに（ひなあられ等を）配ってしまう考えの納品先もあれば、4月以降に配るところもある」という。

さらに「問題なのは、既に在庫している生鮮品を廃棄せざるをえないこと」と語り、「安倍総理の休校判断は間違っていないとしても、急に言われては困る。指示を早めに出して欲しかった」と語る。

年度末の学校給食予算消化に関しては「3月は微調整の自治体が多い。2月に比較的高額な食材を購入して予算調整を行ってもらった」と説明している。

「フードロスの観点から廃棄しにくい」

北海道の業務用卸は「自治体が休校と判断すれば、要請を受けざるをえない。安倍総理の判断は間違っていないと思うが、苦労を被るのは現場」と指摘する。

3月の行事食（ひなまつり）の処理については「転売するか、廃棄するかになる。とはいえ、フードロスの観点から廃棄しにくいし、どうしたらいいのか分からない」と判断がつかない様子。さらに「当社は学校給食以外の売上げ比率が比較的高いが、学校給食専門なら死活問題だろう」と語る。

外食ルートへの動きについては「北海道はインバウンド需要が高かっただけに、反動が大きい。温泉場は閑散としている。ホテルは朝食バイキングを（感染予防のため）実施できない」と厳しい実態を伝えている。

健康博覧会、延期または中止に

健康博覧会2020事務局は東京ビッグサイトで3月17～19日に予定していた「健康博覧会」の開催を断念したと28日明らかにした。

「今後、延期・中止などすべての選択肢を考慮したうえで、変更計画を改めてご報告する」としている。事前マッチメイキングシステムは、3月19日まで引き続き利用できる。

冷食協、広報課長に日本水産鈴木氏

日本冷凍食品協会3月1日付。▽広報部次長兼広報課長＝鈴木規雄（日本水産）

2月29日付。▽日本水産に復帰＝末次公太郎（広報部次長兼広報課長）

ニチレイF、新生活応援キャンペーン

ニチレイフーズは「新生活!!がんばるアナタを応援キャンペーン」を2日スタートする。新生活が始まる新年度を機に、冷凍食品の利用を促す企画。

パッケージの表面にニチレイのNマークが入っている冷凍食品全品を対象に、バーコード3枚を集めて応募した人の中から抽選でプレゼントを用意する。

Aコースとして「深田恭子さんセレクト！オリジナル炒飯皿&スプーンセット」を1500名に贈る。当選者1500名のうち、5名に深田さん直筆サインを贈呈。

Bコースは「オリジナル深田恭子さんQ.U.Oカード」1000円分を1000名に贈る。

WEBかツイッターで応募した人には抽選で10名に「Yogibo Mini」（ビーズソファ）を、3名にヤマハの26型電動アシスト自転車それぞれ贈る。

応募期間は5月31日まで。

日本生協連、エシカル消費対応を強化

日本生活協同組合連合会はエシカル消費（倫理的消費）対応商品を強化する一環として、ASC認証のバナメイえびを使った冷凍ミールキット「CO・OP えびと北海道産ポテトの彩りバジルソース」など

3品を3月1日から順次発売している。

ミールキットは、ASC認証のバナメイえびと、北海道産ポテト、ブロッコリー、いんげん、

赤ピーマンに、バジル風味の洋風だれをセットした。凍ったまま炒めるだけで本格的なおかずになる。245g入り。賞味期限は270日。参考価格は税別498円。

ほかに、国内初となるMSC認証のパウチ入りツナ「CO・OP & はごろも シーチキンマイルド 水煮」（138円）を3月1日発売。レインフォレスト・アライアンス認証農園で育てたマカデミアナッツを100%使った「CO・OP 食塩不使用 マカデミアナッツ」（398円）を4月1日発売する。



「CO・OP えびと北海道産ポテトの彩りバジルソース」

味の素冷食、利用者の課題解決に重点

味の素冷凍食品の向井育子製品戦略部長は、今春の商品施策のポイントとして「フレッシュ・フローズンのスローガンの下で冷凍食品が持っているフレッシュさを考え、冷凍食品でしかできない『感動』と『驚き』を与えられる製品づくりに取り組んだ」としている。

特に「生活者、ユーザーが食に対し何に困っているかを考え、解決することを軸足として開発した」。

市販用では弁当向けを意識した「国産鶏のうまから揚げ」で3大アレルゲンの不使用を実現した。さっぱり味の「塩麹レモンからあげ」やグリルチキンなど人気の鶏肉加工品を充実させた。売上げNo.1のギョーザ、弁当向けには自然解凍の品揃えを強化した。

業務用もオペレーション解決型提案を軸とするが、今年は五輪を機に急増する訪日客を意識し「ニーズの高まりが見込まれるベジタリアンをシリーズ化した」のがポイント。ベジタリアン向けに新たな需要層を掘り下げ、提案幅を拡大する。



向井部長

日清粉、成長する中食に幅広い商品提案

日清製粉グループ本社は成長する中食市場に対し、グループの総合力でR&D（研究開発）に注力し、多様な商品を幅広く市場に提供する考え。中食・惣菜事業を担当する岩崎浩一取締役事業開発本部長がこのほど基本戦略を語った。

市場調査データと同社の市場分析によれば、内食の約36.3兆円（構成比50.4%）に対し、外食の25.7兆円（35.6%）と中食の10.1兆円（14.0%）を合わせればほぼ同規模となり、食市場全体では72.0兆円となる。

このうち中食市場は2007年を100とした場合の成長率が2020年度で134となり、大きく成長していることがわかる。岩崎本部長は「中食にフォローウインド（順風）が吹いている。伸びているこの市場をしっかりと取り込んでいきたい」と語っている。

ヨシケイのカットミール1000万袋突破

ヨシケイ開発はカット済食材をセットしたミールキット「Cut Meal（カットミール）」の累計販売食数が1000万食を突破したとこのほど発表した。一部フランチャイズで2018年5月から実験販売を始め、同10月からチラシで

全国販売。19年2月からはメニューカタログ「すまいるごはん」のトップに掲載する人気メニューコースとなった。

全国販売から1年4カ月を経た今年1月末で1010万5457食となった。2月初週の受注数は前年比100%増を超す勢いがある。主菜＋副菜が約10～15分の調理で完成する。①開ける②（器に）入れる③火を通す、の簡単調理。

キューピー、藤原かおり氏執行役員に

キューピー 2月27日付。＜機構＞▽新規市場開発担当を新設

＜人事＞▽上席執行役員新規市場開発担当＝藤原かおり

同社で女性の常勤役員は藤原氏が初めて。

岩谷産業社長に間島副社長昇格

岩谷産業の代表取締役社長執行役員に間島寛取締役副社長執行役員が4月1日付で昇格する。谷本光博社長は取締役相談役に就く。さらなる経営基盤の強化と企業価値の向上をめざす。



間島次期社長

間島寛（まじま・ひろし）氏は1981年入社。2010年執行役員、11年常務執行役員、12年取締役、14年常務、17年専務、19年4月から現職。1958年（昭和33年）7月3日生まれ、61歳。

あしからず

ブランド名に対する現地の不思議な反応

工場敷地内に18ホールのゴルフ場ができるほど広大だそうです……。日清製粉グループのオリエンタル酵母工業がインドに建設している新工場が本格稼働の準備に入った。現地会社OYインドPvt.Ltd.社が扱うのはイースト事業であり、巨大なパン市場に日本品質のパン品質改良剤を売り込む。ブランドも酵母から「KOB O」と決まった。これは現地スタッフが選んだネーミング。日本人の感覚だと「K O B E＝神戸＝神戸牛」をイメージしそうで、検討段階で懸念もあったが、現地スタッフ「大丈夫、我々は牛肉を食べないのでインド人は“コーベビーフ”と間違えない」のコメント。ふむふむ。日本円で157億円も投じて建設する大型プロジェクト。成功して欲しい。

タイ国、国産手長えびを日本でPR

在日タイ農務担当官事務所は27日都内で、同国産手長えび（ガムグラームえび）の試食会を主催した。駐日タイ大使のラーピセートパン夫妻をはじめ、小売店バイヤーや報道関係者らが出席。ガムグラームえびを使った焼き料理、塩炒め、トムヤムスープ、炒飯、パッタイ、チーズオーブン焼きの計6メニューを一流タイ人シェフが調理し提供した。



タイ産手長えび（ガムグラームえび）

ガムグラームえびは1尾の重さが300～600gで比較的大きい、緑褐色の高級感あるえび。通称「河川のロブスター」。食感が良く、タイ人の中で人気が高い。年間約2万2000tを生産し、タイ国内の他、中国、東南アジア諸国、米国等に輸出している。

日本では流通量が少ない。そこで、そのおいしさを伝えるため試食会を開いた。①GAP基準に沿って養殖を行っている②養殖方法の改良でその期間を1年から7カ月間に縮めることに成功した③和洋中の幅広いメニューに使えることを伝えた。

試食会で泡盛スパーリング「瑞泉レガールススパーリング」をふるまった。ラーピセートパン駐日タイ大使は「タイと日本はアユタヤ朝（14～18世紀）時代から交流がある。泡盛に必ずタイ米を使うのがその証」と語り、両国のつながりの深さを示した。ラーピセートパン夫妻は日本赴任3回目。夫人はキューピータイランドに6年勤務した経験を持つ。

J FOODO、台湾で魚3種を紹介

J FOODO（日本食品海外プロモーションセンター）は春節に合わせ、台湾で日本産の帆立、たい、ぶり（ハマチ）の3種を、幸運と健康をもたらす縁起物の「開運魚」として1月16～19日までアピールした。

メイン会場の崑山劇場には消費者が体験できる「日本開運魚 快閃亭」を設け、期間中4日間で3500人が入場した。好評のため開催期間を10日間延長した。

日本開運魚キャンペーン大使として、TV

ドラマ「孤独のグルメ」で主演している松重豊さんを起用。台湾で活躍する日本人シェフ「Masa」（まさ）氏が監修した「特製開運魚お寿司」を、現地のシェラトングランド台北ホテルの日本食レストラン「桃山」の協力で体験イベントの中で提供した。

iPadコーナーではこの開運魚が縁起物と言われる理由などを紹介した。

「快閃料亭」のオープンに先駆けて、現地と台湾在住の日本メディアを招待し、記者向けイベントを実施した。この席でキャンペーン大使の松重さんが開運魚3種を味わい、満足する表情とコメントを披露した。TV「孤独のグルメ」は台湾でも人気があるという。

サイゼリヤ新業態「伊麵処」展開開始

イタリアンレストラン「サイゼリヤ」を展開するサイゼリヤ（堀埜一成社長）は新業態の小型店舗「伊麵処（パスタドコ）」の1号店「浅草店」を浅草雷門近くの東京都台東区浅草1-19-8に26日オープンした。10時30分～20時。和洋折衷の外観・内装で、インバウンド需要や女性客を掘り起こす。



「伊麵処」浅草店の外観

同社は「伊麵処」を国内第2軸のフォーマットと位置づけ、首都圏中心に

500店舗の展開をめざす。サイゼリヤが出店しにくい、比較的狭い立地に伊麵処を出店し、サイゼリヤを補完する。都市部繁華街、住宅街駅前やビジネスビル内、ショッピングセンター内等に出店を行う計画を示している。

伊麵処のメインディッシュは7種のパスタメニューで、税込単品価格はタラコソース500円、ローストビーフ&ミート800円、ジェノベーゼ、トマトソース、ミートソース、ボンゴレ、カルボナーラがそれぞれ650円。トッピング用具材に冷凍野菜などを活用する。

サイドメニューとしてローストビーフ600円、チーズ&クラッカー450円、サラミ&プロシュート650円、グリーンサラダ500円や飲み物としてワイン（グラス）赤・白各400円、ブレンドコーヒー300円など、デザートは抹茶ティラミス400円、抹茶アイス白玉あずき550円、アフガート（エスプレッソ付）500円などを取り揃えた。パスタやドリンクメニュー等のテイクアウトもできる。テイクアウト容器やストローは紙製品を採用した。

第48回 春季冷食セミナーのご案内

総合テーマ「冷食100年 おいしさのその先に」

日 時：2020年4月7日(火)、8日(水)

場 所：石垣記念ホール（東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル9階 米国大使館前）

※講演内容や講師などは変更することもありますので、あらかじめご了承ください

4月7日(火)	
13:00～13:20 開講挨拶 (株)水産タイムズ社 代表取締役社長 佐藤巳喜夫 一般社団法人 日本冷凍食品協会 会長 伊藤 滋 氏	12:00～13:00 昼 食 ※お弁当を用意しております
13:20～14:00 《基調講演》 「食品行政の取り組みと課題」 農林水産省 食料産業局 局長 塩川 白良 氏	13:00～14:10 「高齢者向け配食サービスのいま、今後の展望」 株式会社シルバーライフ 代表取締役社長 清水 貴久 氏
14:10～15:25 「世の中の変化と食の市場の変化」 ・CVSの現状と未来 ・食の売場の変化と可能性 株式会社本多コンサルティング 代表取締役社長 本多 利範 氏	14:20～15:35 パネルディスカッション 「輸入冷凍野菜100万t超、さらに発展するために」 株式会社ニチレイフーズ 農産調達部長 小山 智康 氏 (4月1日付) マルハニチロ株式会社 農産加工室長 田島 和寿 氏
15:35～17:00 「冷食の新しい潮目とテーブルマークの対応」 テーブルマーク株式会社 専務執行役員 営業本部長 亀山 明記 氏	ライフフーズ株式会社 代表取締役社長 矢野 良一 氏 株式会社日本アクセス フローズン食品MD部長 渕之上明生 氏
4月8日(水)	
09:00～10:25 「CJ FOODS JAPANの戦略」 ～王餃子で日本の冷食市場を活性化する～ C J ジャパン株式会社/CJ FOODS ジャパン株式会社 代表取締役社長 林 暲逸 (イム・キョンイル) 氏	進行 株式会社水産タイムズ社 冷食タイムス編集次長 高橋 尚徳
10:35～12:00 「WEB、SNSの食のトレンド」～月間1200万ユーザーを有する レシピサイト「Nadia」のビックデータからのトレンドの紐解く～ 株式会社OCEAN'S (オーシャンズ) 代表取締役社長 葛城 嘉紀 氏	15:45～17:00 対 談 「冷食100年 おいしさのその先に求められるものとは」 国分グループ本社株式会社 取締役常務執行役員 山崎佳介 氏 (国分フードクリエイティブ(株)社長) 株式会社ニチレイフーズ 代表取締役社長 竹永雅彦 氏
	進行 株式会社水産タイムズ社 代表取締役社長 佐藤巳喜夫

【第48回春季冷食セミナー 申込書】

FAX 03-3456-1441 水産タイムズ社 宛

会社名：

日刊

TEL：

FAX：

住 所：〒

部署 役職：

／氏名：

受講料 36,300円 (テキスト代、2日目昼食、飲物、消費税含)

申込確認次第、受講票と請求書を郵送致します。(1週間以内に届かない場合は、恐れ入りますがご連絡願います)

http://www.suisantimes.co.jp/ お問い合わせ先 TEL03-3456-1411 (水産タイムズ社) suisan@suisantimes.co.jp

※お支払いいただいた参加費は払い戻しいたしかねますので、あらかじめ御承知おき下さい。