

# 日本食糧新聞

日本食糧新聞社  
 東京都中央区八重洲1-9-9  
 東京建物ビル(〒103-0028)  
 www.nissyoku.co.jp  
 編集・広告部 ☎03(3432)3103  
 印刷部 ☎03(3432)2927  
 東京都港区西新橋2-21-2  
 第一南栄ビル(〒105-0003)  
 [支社局]北海道 ☎011(866)0721/  
 東北 ☎022(225)2721/新潟・関東 ☎03(3432)5700/長野 ☎026(228)5520/  
 静岡 ☎054(289)5802/中部 ☎052(571)7318/関西 ☎06(6314)4181/  
 中国 ☎082(223)2535/九州 ☎092(291)1790  
 購読料 半年30,882円 (別前金)  
 ©日本食糧新聞社2014年



**ハクボ**  
 本生  
 しょうが  
 NET 950g  
 テーオー食品(株)

ドコモ、au、ソフトバンク  
 携帯公式サイト  
**「食の情報源」**  
 日本食糧新聞が  
 ケータイで見られます  
 ※一部コンテンツ有料  
 http://nissyoku.newsmart.jp

注目の携帯サイト  
**「日食ふれあい  
 クッキング」**

# 和食総合提案強化へ

## 三菱食品

# メーカーと連携・販促

三菱食品は和食の総合提案を強化する。昨年12月、和食文化がユネスコの無形文化遺産へ登録されたのを機に、乾物やだし製品など伝統食が見直される機運が高まっている。加工食品メーカーとの連携で和食の普及および関連商材の店頭露出度を高める販促を展開するほか、生鮮やチルド、酒類なども連動させた和の売り方提案も強化する意向だ。―関連記事8面

(篠田博一)

同社では和食の遺産登録を受け、昨年末に内部で対応を強化するための専門プロジェクトを発足。プロジェクトは、マーケティングやEC、カテゴリー専門担当など組織横断型で組み、これまで和食の振興や文化保護・継承などの店頭実現へ向けた施策を練ってきた。

その一環として、遺産登録後初の「和食の日」(11月24日)を販促のヤマ場に設定して、11〜12月の2ヵ月、取引メーカーと連携した和食の拡充企画へ全国的に取り組んでいる。

推進団体である和食会議の提供ロゴを入れた商品を中心に、SM店頭で和食文化を強く訴えるエンド特売企画やメニュー提案型の販促を主体に展開。事前

# アビー CASで1次産業支援 生産者、グスターに



大和田哲男社長

アビーは食品の鮮度を維持する技術「CAS(S(セル・アライブ・システム))」を活用し、1次産業の活性化を支援する。産地に加工場を設けて、生産者

や地域の住民が商品を生産・販売する6次産業化を推進。CAS機能付き急速凍結機で冷凍した商品は、来年2月から「CASフレッシュ」の名に統一して、国内外で販売する計画だ。

大和田哲男社長は、「地方に眠る資源を商品化して、田舎を元気づけたい」と、生産者

が「グスター」になれる環境づくりに奔走する。CASとは、食品の細胞を壊さず長期間維持できる機能のこと。CASによる急速冷凍は食材の細胞を壊さないため、解凍後も素材の香りや風味が保てる。農業や漁業、畜産、酪農など1次産業の現場を中心に広く使用さ

れてきた。島根県の離島・海士町は、CASの導入で特産品の白イカや岩ガキの商品化に成功した。旬の味と鮮度を保ったまま消費地へ出荷が可能になり、首都圏の外食チェーンや百貨店、海外へと販路を広げた。

北海道の神内ファーム21では、牛肉の出荷

# 「ハラール認証」取得

## 雪和食品

認証取得商品は、HALLAL食パン、生パン粉、乾燥パン粉、小麦粉、片栗粉の計3アイテム。取得のきっかけは、国内在住のムスリムが主食であるパンについて日本のパンがハラールではない要素があり懸念があったとされる点。トルコ料理の「キョフテ」にパン粉が使用されることからトルコの商社を通じてハラール認証パンとパン粉の開発依頼があった。もともと同社の



「ハラール食パン」にも認証マークを付けて販売。国内在住のムスリムや観光客向けの主食用パンとして需要が期待される

スクを徹底的に排除し、約半年間の準備期間を経てトルコの認証団体「HALLALIDER」の監査を受け、11月24日付でハラール認証を取得。認証を受けた商品には「認証マーク」を付けて販売する。また、工場における

味の素は、イタリア・ミラノで15年5月1日から同月31日までの184日間開かれる2015年ミラノ国際博覧会(ミラノ万博)の日本館での和食と基本味「うま味」の訴求に関連し、ミラノ万博の見本市会場となるジャパンサローネで15年7月に「UMAMIシンポジウム」を開くことを決めた。

うま味については、米誌タイムが14年7月21日付のWeb版で、英国サセックス大学のヨーマンス教授らの同年6月に米国の臨床栄養学会誌に掲載された「お別れの

味の素 **UMAMI**  
 ミラノ万博  
 永持孝之  
 うま味と満る論文を取

味の素 **UMAMI**  
 ミラノ万博  
 永持孝之  
 うま味と満る論文を取

江崎グリコ乳業を吸収  
 グリコ乳業は15日、完全子会社で、牛乳・乳製品・飲料などの製造販売を行うグリコ乳業を15年10月1日付で吸収合併すると発表し

同5月18日に合併締結を行う。江崎グリコを存続会社として、グリコ乳業は解散する。合併理由を同社は、

にCASを活用。解凍後もドリップによるうまみの流出がないため、肉本来の味を全国に消費者に届けられるようになった。

また、東日本大震災

度帯を越えた和食提案の幅を広げる考え。日本酒や国産ワインとSMの鮮魚売場を連動させ

増やしたいメーカーと  
 思感が合致した格好だ。

今回の企画は加工食品が主体だが、今後は最大の強みを発揮するフルライン機能をベースに、カテゴリーや温

せた双方の需要活性化、コメと和日配の効率的な店頭販促など、すでに着手したのも含めて取組みを加速する。

また、今年の総合展示会で提案した企画「47都道府県手巻きご

はん」が得だったのも食や郷土料を絞ったことや売り方の。卸目線の活性化を総合的にトットしてい