図の数側に海外広げる

ベトナムグループ企業とも連携

役割を分担し

に移すことにしました。

格面でより厳しい顧客は徐々

次

協の売れ筋

代表取締役社長

岡崎 弘毅 氏

おかざき・ひろき = ユナイ テッド・キョウエイフード 社長を兼務。共栄フードに 2005年入社、06年タイ赴任。 工場長を経て12年10月から 現職。1977年1月生まれ、 36歳。兵庫県姫路市出身。

ライ生産ラインを止めている

岡崎 UKFは今年9月か -UKFに変化は。

も有望です。 け負います。

足元のアセアン 欧米の他、

中東

死亡症候群) の影響でえびフ

ています。

合いがSUKFにもかなり来

UKFとSUKFの両社で?

そうですね。

両社で

海外向け製品は今後、

生産状況をみながら柔軟に請

実際、米国や欧州、シンガポ

省いていきます。

とり、物流経費の無駄などを

ユーザーを広げていきます。

- ルなど海外ユーザーの引き

年並。 顧客が多く、

並で推移しています。 インド・キョウエイフード) も前年 前年と同じ水準。 かつ用や魚フライ用などは前 ネシア向けなどの海外輸出も く受けています。一方、とん UKF (ユナイテッド その影響を大き 本料理店など外食店にパン粉 らバンコクのとんかつ店や日

す。これまでSUKFで手掛 販売を始め、9月からUKF けていましたが、UKFでも てはUKFから出荷し、SU また、タイ東部の顧客に対し に外食向けを移管しました。 料の小麦粉はベトナムの方が強めていきます。パン粉主原 ビナフー ド共栄と協力体制も で、ベトナムのグループ会社、 ます。海外への展開を行う中 からも引き合いが結構あり ルや中東、最近はミャンマ

KFは近隣地区マハチャイと を月6~7½出荷していま は既に有力市場で、シンガポ

結子会社、

5 2013年(平成25年)第1918号

毎週火曜日発行

勲章伝達式は11日午前10時 た。いずれも農水省関係。 係では次の各氏が受章し

狩野社長

取締役会長、東京、66歳) ウス食品グルー プ本社代表

く、学校給食市場でも好評」

前期比

タ

病院

福祉施設だけでな

米谷伸行 (日本給食サー

(同社) という。

、日本缶詰協会元会長、

秋の勲章・褒章で本紙関

狩野東京鰈社長が旭双

マダヤ元社長、東京、

牧順 (シ

た。

崎教授の協力を得て開発し

<藍綬褒章>

小瀬昉 80歳)

商品だが、今年8月に発売

結決算 (4~9月) で冷凍

ニチレイの第2四半期連

これまでにないタイプの 特許出願済み。

した第1弾のバニラ風味は

行われ、その後皇居に赴く。 11時10分から、 50分から、褒章は13日午前

狩野弘

東京、

87 歳)

章を以前受章している。

ザ ト 35

(チョコ)」とい

30億円上回る前期比1%増

ıŹ

下期も売上げは見込みを

SUKFも、E 岡崎 はい。

EMSの教訓な

リアによって製造バランスを車のため、今後も販売先のエ

しかし今後は

ています。両社とも物流は庸

どから将来を見据え、海外の

同省講堂で

会長、東京中央食品社長、道(日本外食品卸協会元副

クック社長、兵庫、55歳)

ルチョコレートを使用した

千億円を初めて突破した。 05億円となり、半期で1 11%増 (9億円増)の10 みを15億円上回り、 事業は、売上げが当初見込 食品を主体とする加工食品

新商品はクーベルチュー

「SFとけないアイス風デ

旭双章の狩野氏は藍綬褒

ヒス協会元会長代行、

The Frozen Food Times

ヤヨイ食品

バニラ好評で品揃え拡充

見た目もアイスそっ くり

べたくても溶けてしまう。 かり、アイスクリームを食

なめらかな食感を維持 する冷凍食品「SFと

も液状になりにくく、

高齢者は食事に時間がか

ので、冷凍庫から取り出し、度Cで2時間も形状を保つ

配膳し、食事時間が終わる

ヤヨイ食品は室温で

、新商品2品を1日発売して、 けないアイス風デザー

イスクリー

ムだが、室温20

。 の 一 の

関東学院大学の松

る。常温でもひんやりした

までの長時間をカバーでき

食感を得られることも特長

の品揃えとして、

ザート」は見た目と味はア 「SFとけないアイス風デ

けないアイスの第2弾

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 http://www.suisantimes.co.jp 年間購読料35,280円(税込み)

パン粉のことなら

店頭で50万~

東京都荒川区南千住6-27-9 ホームページ http://www.kyoeifood.co.jp E-Mail hoa@kyoeifood.co.jp

味の素冷凍食品 ギョーザと洋食亭で販促 商品の魅力、直接説明





中目黒本店東急ストアでギョーザ の特徴を説明する竹内常務(中央) 長兼家庭用事業部長)も店頭に立ち、 内秀樹取締役常務執行役員(同副本部

度

もいらないギョーザの特徴をていねいトア (目黒区)の店頭に立ち、油も水 まとめ買いも多い」 風おろしハンバーグを好む人が多く、 竹内常務は同日、 (同)。

極的に試食を勧めた。「この店では和 かってもらえると思う」と買物客に積 でも食べてもらえれば、おいしさが分 城店の売場に立った日比専務は「一 消費者にアピールしている。 1 貝 東京都世田谷区のサミット成

中目黒本店東急ス

同社の営業部門、という。 グ部門だけでなく、本社のその他部門 行役員 (マーケティング本部長)、 の価値を店頭で直接消費者にアピー と、生産部門のメンバーが店頭に立ち、 は認知向上と育成強化 さらなる拡売②「洋食亭」 している。 「ギョーザ」と「洋食亭」 この活動を通じ、①「ギョーザ」 吉峯英虎社長、日比聡取締役専務執 本社マーケティン ―を図る。 - ハンバーグ 竹 グ は

いる。洋食亭のCM放映後は配荷率が活動を□月から□月にかけて実施して挙げて 店頭お客様50万人アプローチ」

売上げは3倍に拡大している

CMを10月末から放映しているが、 - グで櫻井翔さんを起用した新テレビ

Þ

味の素冷凍食品は「洋食亭」ハンバ

らに販売戦略の新企画として、全社を

高瀬物産

会社にした。 「社名は変更せずに、サ

ワムラとする」(高瀬物産)。

「同(いちご)」。荷姿はいちごの果肉と果汁を加えた

| ずれも350% (10個人)

17月28日付で100%関連 (東京都江東区新木場)を

旧サワムラは年商20億

「鮮魚のム

澤邑祐之取締役は常務に就 の澤邑則夫社長は顧問に、

は業務用中華卸のサワムラ 高瀬物産(高瀬知康社長)| 長に高瀬物産の鹿取剛平副新サワムラの代表取締役社 会長が就任し、旧サワムラ

> 発展の強化に繋がる」 生かした両会社の独自的な

サワムラを傘下に 前川製作所といえば スクリュー冷凍機など 冷熱機器が有名だが、

「関東地区での更なる業務に迎え入れることにより

の拡大と専門ノウハウの共

両社の優位性を十分に

円

高瀬物産は同社を傘下

中章相談役によれば 「食品機械もいいもの がありますよ」。中で も脱骨ロボットは鶏肉 加工工場に普及してい る。加えて「豚肉用も

増えつつある。また海 外でも日本向けの工場 で導入が進んでいる」 と胸を張る。労働集約 型の骨とり作業をロボ ットがやれば省力化と 歩留まりアップに貢献 できる。「世界に売り 込みたい」と燃える。

中氏

記者

売り先は世界へ

片付けで怒られてます 伊藤氏

冷食の日イベントの ゲスト、女優の紺野美 沙子さん、若い頃10年 通った料理教室で先生 から嫁としての知恵も 教わった。曰く「男は料 理で釣るのよ、と」。す ると協会の伊藤雅俊会 長「私は今も釣られて

ます、単純に」。紺野さ ん「夫が家で最近料理 を始めた。褒め殺しで 続くようにしている」。 伊藤氏「私は後片付け でよく怒られてます」。 しかし「客が来たら私 がコック」。掛け合い の名コンビでした

上期加工食品ニ チレイの %増収ながら減益 上回る前期比11%増の20月通期では見込みを45億円の1040億円と予想。3 している。 45億円と大幅増収を予想 は米飯、業務用で春巻が引 ン加工品が好調。市販用で 値上げ効果は下期本格化 市販用、業務用ともチキ (詳報5面) が先行し、 億円と苦戦。 よる原材料・仕入コスト増 増収で利益貢献している。 カー「イノバジアン」社も収した米国の調理冷食メー き続き伸びている。 一方、事業利益は円安に 上期は7%減10 しかし価格改

移設し、

既存工場は空いた

場から生産品目を新工場に 稼働するのを機に、既存工

制の最適化を推進する。

と冷凍魚は厳然と区別さ のように鮮魚店では鮮魚 得ない状況である たと指弾されても止むを

を増設するという、生産体 スペースに重点商品ライン 昨年買

戻す、

と予想している。

船橋第二工場が来年3月

示が話題になっている。

ンにおける食材の偽装表

経緯を知れば知るほどに

レストランが表示を偽っ

増で36億円確保を見込み、 下期の事業利益は逆に20%

通期では2%減4億円まで

の有名ホテルのレストラ

材に冷凍魚を

関西

益基調に回復する、と予想。 は本格的に表れるとし、 定などコスト吸収策が下期

増

ところが鮮魚

스트

だ。

ろな店で見る

大谷社長

イで寄託 需要旺 盛

伸びる国道1号線沿いも、

バンコクから北部方面へ

建設中の営業冷蔵倉庫を2

る。まして今回のレスト

ランのように車エビがブ

売るものは解凍魚であ いいとしても、解凍してれている。いくら鮮度が

件確認できた。

レムチャバン港近郊の幹

などあり得ない話である

くだんのホテルでは7

がバナメイエビ、九条ネ ラックタイガー、芝エビ

ギが普通の青ネギだった

養殖えびの病害が広が タイのパッカー が全般 日系の冷蔵倉庫建設ラッ 的に苦しんでいる。2年前 シュ

ぴったり止まったという。は年初から、えびの入庫が 万~30万少と予想される。 の生産が60万½超、昨年は 業冷蔵倉庫が足りない現状 50万少強に減り、今年は25 に畜肉品等で満庫状態。営 しかし打撃は一時的で、既 日系企業の営業冷蔵倉庫 冷蔵倉庫がある。 ってタイマックスやコウノ み来年新設予定。マルハニ ジグルー プが現地資本と組 イケなどの日系企業の営業 線道バンナー トラッドに沿 同エリアではニチレイロ

冷蔵倉庫の建設ラッ の反映でもある。 こうした タイの首都圏では営業 シュが 税地域)を有した冷蔵倉庫 チロもタイの会社と合弁で ノリートレードゾーン (保

差がある食材を表示して

ャビアと偽ったのも悪質 ある。トビコをレッドキ てきたというから驚きで 年前から偽装表示を続け

である。 3~ 5倍の価格

になり、料金合戦となるの を来年4月完成する。 を危ぶむ声もある。 時的に供給過多の状態

の認識不足、知識不足」

するのは無理。「 担当者

誤表示だった」

と強弁

という弁明が通用する次

元ではない

街のレスト

を 3 月吸収合併 100%出資の連 極洋海運 ද

極洋、

年3月1日付で吸収合併す 極洋海運㈱を来 ねらい。 (同社) 当社グループの経営効率の 経営資源を集中させ、 と取締役会で決めた。

統合新会社マルハニチロ人事解説 ニチレイ上期で冷食1千億円.... : 2 : 3 翻って冷凍食品業界はども少なくないであろう。 ランの中には黒板メニュ - の表現を改めたところ うか。対岸の火事とはい

偽装表示問題を他山の石 はないだろうか。 冷凍食品に

人を笑顔にする、いちばん簡単な方法。

それは、おいしいものを食べることかもしれません。

さっきまで泣いていた子どもも、ヘトヘトに疲れていた大人も、

一口食べた瞬間、自然と笑みがこぼれます。

だからこそニチレイは、品質へのこだわりとたしかな技術、

新しいアイデアで、とれたて作り立ての「おいしい瞬間」にこだわった

冷凍食品やさまざまな商品を生み出し続けています。

それが食卓やお弁当で、あなたの「おいしい瞬間」につながっていくから。

グループネットワークを活かして、新鮮で健康なおいしさを





株式会社ニチレイ 〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル www.nichirei.co.jp