

えびの早期死亡症候群
EMS教訓に海外広げる
ベトナムグループ企業とも連携



サイアム・ユケーエフ(株)
代表取締役社長
岡崎 弘毅 氏

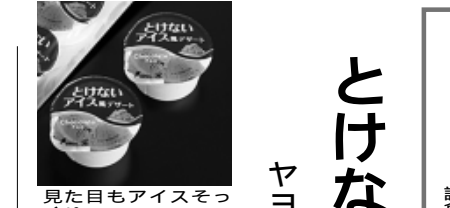
共栄フーズのグループ企業、サイアム・ユケーエフはタイでパン粉の製造を手掛けている。EMS(えびの早期死亡症候群)の影響や、系列企業のユナイテッド・キョウエイフードと連携した取り組みなど、岡崎氏にインタビュー。
死亡症候群の影響でえびの生産ラインを止めている。顧客が多く、その影響を大きく受けています。一方、とんかつ用や魚フライ用などは前年並、UKF(ユナイテッド・キョウエイフード)も前年並で推移しています。インドネシア向けなどの海外輸出も前年と同じ水準。とんかつなど豚肉に使う分も影響がなく、堅調に推移しています。
UKFは輸出をほとんど手掛けている。
UKFに変化は。岡崎氏は、しかし今後はSUKFも、EMSの教訓などから将来を見据え、海外の「コナー」を広げていきます。
実際、米国や欧州、シンガポールなど海外ユナイテッドの引き合いがSUKFにもかなり来ている。
UKFは今年9月からバンコクのどんかつ店や日本料理店など外食店にパン粉を6ヶ月分出荷しています。これからはUKFで手掛けているタイ、UKFでも販売を始め、9月からUKFに外食向けを移管しました。また、タイ東部の顧客に対してはUKFから出荷し、SUKFは近隣地区やハチヤイとバンコクから出荷に出荷する。というように、役割を分担し

2013年(平成25年)第1918号
毎週火曜日発行

狩野東京中央社長が旭双
秋の勲章・褒章で本誌関係では次の各氏が受賞した。いずれも農水省関係。勲章伝達式は11月10日午前5時10分から、褒章は13日午前11時10分から、同省講堂で行われその後皇居に赴く。
旭日双光章▽狩野弘(東京、87歳)

黄綬章▽牧順(シマタヤ元社長、東京、80歳)
藍綬章▽小瀬功(日本缶詰協会元会長、ハウス食品グループ本社代表取締役会長、東京、66歳)
米谷伸行(日本給食サービス協会元会長代行、日米クック社長、兵庫、59歳)
旭双章の狩野氏は監製褒章を以前受賞している。

二チレイの値上げ効果は下期本格化
上期加工食品の値上げ効果は下期本格化する。10月40億と予想。3月通期では見込みを45億(上期前年比11%増の204億)と大幅増収を予想している。(詳報5面)
市販用、業務用ともチキ加工品が好調。市販用では米飯、業務用で春巻が引



ヤヨイ食品は室温でも液状になりにくく、なめらかな食感を維持する冷凍食品「SFとけないアイス風デザート」の品揃えとして、新商品2品を1日発売開始した。
高齢者は食事時間が短かからず、アイスクリームを食べても溶けてしまつて、SFとけないアイス風デザートは見た目はアイスデザート、実はアイスクリームだが、室温20度で2時間も形状を保つので、冷凍庫から取り出さず、アイスクリームを配膳し、食事時間が終わるまでの長時間をカバーできる。常温でもひんやりとした食感を味わえることも特長の一つ。関東学院大学の崎崎教授の協力を得て開発した。
特許出願済み。
これまでになくタイプの商品だが、今年8月に発売した第1弾のバラ風味は「病院、福祉施設だけでなく、学校給食市場でも好評(同社)とい

この果実と果汁を加えた「ずれも50g(10個入)」「同(いちご)」。荷姿はいちご×4×3個。

高瀬物産
サワムラを傘下に
高瀬物産(高瀬知康社長)は業務用中華卸のサワムラ(東京都江東区新木場)を10月28日付で100%関連会社にした。
「社名は変更せずに、サワムラとする」と高瀬物産は明らかにした。
旧サワムラは年商20億

店頭で50万人にアプローチ
味の素冷凍食品は「洋食亭」ハンバーグで櫻井翔さんを用いた新テレビCMを10月末から放映している。さらに販売戦略の新企画として、全社を挙げて店頭お客様50万人アプローチ活動を10月から11月にかけて実施している。洋食亭のCM放映後は配荷率が上がり、売上げは3倍に拡大している。



味の素冷凍食品は「洋食亭」ハンバーグで櫻井翔さんを用いた新テレビCMを10月末から放映している。さらに販売戦略の新企画として、全社を挙げて店頭お客様50万人アプローチ活動を10月から11月にかけて実施している。洋食亭のCM放映後は配荷率が上がり、売上げは3倍に拡大している。

売り先は世界へ 中氏
前川製作所といえはスクリー冷却機など冷熱機器が有名だが、中章相談役によれば「食品機械もいろいろありますよ。中でも脱骨口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へ導入が進んでいる」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。

タイで寄託需要旺盛
日系の冷蔵倉庫建設ラッシュ
タイの寄託需要が旺盛で、日系の冷蔵倉庫建設ラッシュが続いている。バンコクから北部方面へ伸びる国道1号線沿いにも、建設中の冷蔵倉庫を2件確認できた。
レムチャパン港近郊の幹線道(バンコク-ナート)に沿ってタイマックスやコロンイネなどの日系企業の営業冷蔵倉庫がある。
同エリアでは二チレイロジスティクスが現地資本と組み来年新設予定、マルハニチロもタイの会社と合弁でフリートレードソン(保税地域)を有した冷蔵倉庫を来年4月完成する。
一時的に供給過多の状態になり、料金合戦となるのを危ぶむ声もある。

解凍乱麻
「鮮魚のニエル」といふのは、うのはいるるな店で見ると「ニエル」だ。ところが鮮魚という食品に「ニエル」という言葉が使われている。関西の有名ホテルのレストランにおける食材の偽装表示が話題になっている。
経緯を知らなければ知るほどにレストランが表示を偽ったと指摘されても止むを得ない状況である。周知のように鮮魚店では鮮魚と冷凍魚は厳然と区別されている。いくら鮮度がいいとしても、解凍して売るのは解凍魚である。まして今回のレストランのように車エジがパナマイエビ、九条ネギが普通の青ネギだったなどあり得ない話である。くだんのホテルでは7年前から偽装表示を続けてきたというから驚きである。トピコをレッドキヤピアと偽ったのも悪質である。3.5倍の価格差がある食材を表示して「誤表示だった」と強弁するのは無理。担当者認識不足、知識不足、という弁明が通用する次元ではない。街のレストランの中には黒板メニューの表現を改めたところも少なくないであろう。翻つて冷凍食品業界はどうか。対岸の火事とはいえないだろうか。一連の偽装表示問題を他山の石とすべし。原点に戻って表示を見直す好機である。

生協の売れ筋
統一新会社マルハニチロ人事解説... 2
二チレイ上期で冷食1千億円... 5

片付けで怒られてます 伊藤氏
冷食のイベントのゲスト、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。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。褒め殺して続こうにしている」。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。

人々を笑顔にする、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、へとへと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。これからもわたしたちは、一人ひとりの暮らしを見つめながら、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あなたにお届けします。
おいしい瞬間を届けたい
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