

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
TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416
ホームページ <https://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 5,280円(税別 4,800円)
6ヵ月 31,680円(税別28,800円)

2023年(令和5年)
10月6日(金)第9008号

学流協の推奨品新規9品決定、全て冷凍食品

(公社)学校給食物資開発流通研究協会(学流協、会長＝古川裕志大槻食材(株)社長)は令和6年度(第45回)「学流協の推奨品」(学校給食用食品)の新規推奨品9品(昨年14品)を決定し5日公表した。9品とも冷凍食品。



学校関係者(右側)に開発品を説明する生産会員
生産会員メーカー別でテーブルマークから2品選出した。味の素冷凍食品、ヤヨイサンフーズ、日東ベスト、キューピー、マルハニチロ、ニッスイ、ニチレイフーズから各1品。
新規9品と令和5年度からの更新品48品を

合わせた57品(前年61品)が令和6年度「学流協の推奨品」となる。流通会員が来年4月から全国各地で普及に取り組む。

東京都の学校関係者も冷凍食品を高く評価

札幌と都内で学校関係者による審査会を開いた。札幌、東京での審査会に延べ32名の学校栄養教諭や栄養職員、PTAが審査に参加。冷凍食品を基本的に使用しない東京都の学校関係者も、エントリーされた冷凍食品の品質や味を高く評価した。各審査会でメーカー名を伏せて厳正に審査した。開発食品選定委員会(委員長＝田島眞実践女子大学名誉教授)による最終審査を経て合計9品の新規推奨品を選んだ。エントリー全品が選ばれた。

古川会長は新規の決定にあたり「今年度の審査会はコロナ前と同様の展示会方式による試食会で、開発テーマに沿って開発した9品の提案に対し、学校関係者と生産会員メーカーが直にコミュニケーションをとりながら審査した。エントリー品はいずれも高い評価を得た」と5日コメントした。(2面に関連記事)

学流協推奨品、塩分控えめなど特長…………… 2
文科省、学校給食の優良校など表彰…………… 2
東和F9月14%増、冷凍販売を積極化…………… 2
すかいらーくG9月は売上げ2割増…………… 3
王将F、コロナ前の売上げ記録を更新…………… 3
QP、D2Cサービスの配送地域を拡大…………… 3
冷食協、「消費者の部屋」試食の一覧…………… 3

エフピコ、包装資材会社を子会社化…………… 4
日包工、アワードにUVレーザプリンタ…………… 4

業界人脈

(6476)

石塚(株)

代表取締役社長 くまがい ひろし 熊谷 弘司 氏…………… 4

学流協推奨品、塩分控えめなど特長

学流協は令和6年度推奨品の開発テーマとして①減塩に配慮し塩分控えめで美味しく、ひと味加えられる食品②小学校低・高学年と中学校に対応できる規格の複数化での提案③不足しがちな栄養素の鉄分・カルシウム・食

物繊維等に配慮した食品④食物アレルギーに配慮した食品⑤衛生面や環境に配慮した個包装品や紙パッケージ等の提案⑥汎用性のある献立に貢献できる素材的食品の提供⑦地域の食文化の継承につながる食品の提案などを掲げた。開発テーマに沿って生産会員が推奨品を新たに開発した。新規9品は下表の通り。

令和6年度（第45回）「学流協の推奨品」新規推奨品

食品分類	品名	生産会員名
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済)	なめらかワンタン(鉄分・食物繊維)	味の素冷凍食品
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済)	宮城県産いわし入りハンバーグ(鉄・Ca)	ヤヨイサンフーズ
冷凍加熱食肉製品 (加熱後包装)	FMうす味肉団子 6g・10g・15g	日東ベスト
無加熱摂取冷凍食品	スノーマン鶏そぼろと大豆のたまごやき	キューピー
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)	鉄腕チキンナゲット	テーブルマーク
その他冷凍食品(デザート) 無加熱摂取冷凍食品	クリームブッセ(Fe入り)	テーブルマーク
加熱後摂取冷凍食品 凍結前未加熱	Today's Deli えびフライ 2L、同 3L	マルハニチロ
魚肉練り製品	ちくわスライス	ニッスイ
その他冷凍食品(デザート) 無加熱摂取冷凍食品	青りんごゼリーFe	ニチレイフーズ

文科省、学校給食の優良校など表彰

文科省は今年度の学校給食表彰の被表彰者をこのほど決定した。優良学校6校・共同調理場3場、功労者13名、功労団体は0。

東京渋谷で19日行われる第74回全国学校給食研究協議会で表彰する。

受賞者は次の通り。

＜優良学校＞▽横浜市立黒須田小▽高岡市立成美小▽金沢市立大徳小▽(愛知県)海部郡蟹江町立学戸小▽薩摩川内市立樋脇小▽(香川県)まんのう町立満濃中

＜優良共同調理場＞▽(福島県)いわき市立勿来学校給食共同調理場▽(愛媛県)久万高原町立久万学校給食センター▽(鹿児島県)南さつま市立学校給食センター

＜功労者＞▽青森市立三内西小・鳴海祐子元栄養教諭▽岩手県久慈市学校給食センター・嵯峨潤子栄養教諭▽山形県鶴岡市市立朝日中・本間早苗栄養教諭▽栃木県鹿沼市立北押原小・小出真美子栄養教諭

▽群馬県伊勢崎市立三郷小・霜田美幸元校長▽千葉県我孫子市立布佐南小・小林千恵子栄養教諭▽新潟県新発田市立東小・永倉弘子栄養教諭▽富山県高岡市立野村小・濱屋佳実栄養教諭

▽石川県白山市立千代野小・石倉知代栄養教諭▽滋賀県甲賀市立信楽小・吉田祐子栄養教諭▽兵庫県立こばと聴覚特別支援学校・中井富美子栄養教諭▽奈良県生駒市立鹿ノ台小・大坪昌子教頭

▽鹿児島県始良市立建昌小・小園みき栄養教諭

東和F 9月14%増、冷凍販売を積極化

東和フードサービスの9月の既存店売上げは14.2%増と2ケタ増収を続けている。客数10.1%増、客単価も5.2%増と伸長。112店。

物販事業として駅ナカやショッピングセンター内の催事コーナーで冷凍商品やケーキ、コーヒー豆の販売を積極的に展開している。

すかいらーく 9月は売上げ2割増

すかいらーくグループの9月の既存店売上げは19.5%増と引き続き2ケタ台の伸びを示し好調だった。客数が11.3%増と増えたのに加え、客単価も7.4%増と伸びた。

ガスト1281店、バーミヤン352店、しゃぶ葉278店、ジョナサン188店、夢庵167店、ステーキガスト87店、海外73店など計2976店。

バーミヤンは16日放送されたTVジョブチューンの効果で客数、客単価とも急増した。

1年半という短期間にロボットを3000台店舗導入したことや、ロボットインストラクター制度の活用などが評価され、第15回ロボット活用社会貢献賞を受賞した。

王将F、コロナ前の売上げ記録を更新

王将フードサービスの9月の直営既存店売上げは12.0%増69億3300万円と大幅に伸び、コロナ前の2019年度に記録した同月比過去最高売上げを更新した。

FC店を含むチェーン全店の売上げは20カ月連続で同月比過去最高を更新している。

客数が8.6%増614万6000人と引き続き好調に増えているのに加え、価格改定効果で客単価も3.2%増1128円と増えた。

FC186店を含め729店。

店内飲食売上げが17.9%増と好調。テイクアウト&デリバリーも2.2%増と上回った。

調理技術をさらに向上させるため、王将調理道場での実地調理研修の人数、実施回数を増やして受講機会を広げ、オンラインによる

調理研修も引き続き実施した。

生ビール（中）スーパードライを2杯目から100円引きで販売するキャンペーンを実施したところ、FCを含む全店の販売数は月間で約90.2万杯（20.9%増）と好評だった。

QP、D2Cサービスの配送地域を拡大

キューピーはD2C（Direct to Consumer＝消費者直販サイト）サービスの「Qummy」（キューミー）の1周年を機に、配送エリアを関東地方から、東北、中部、近畿にも拡大する。

発送拠点のある神奈川県から消費期間の短いサラダセットを届ける範囲まで、対象エリアを拡大する。

パッケージサラダとトッピング、ドレッシングを組み合わせたサラダセットのほか、このサービスを通じてしか買えないオリジナルのドレッシングやスープを届ける。野菜料理を楽しむためのレシピや献立のアイデアの発信、定期的なイベントなども行う。

東北は青森県、秋田県を除く。

冷食協、「消費者の部屋」試食の一覧

（一社）日本冷凍食品協会は農水省「消費者の部屋」で冷凍食品の基礎知識やその歴史、製造工程などを伝える展示や映像上映、主要メーカーの試食提供などを2日から6日まで実施した。（一部既報）

試食提供は4年ぶり。

試食を提供したメーカー名と提供商品名は下表の通り。

提供日	メーカー名	提供商品名
10月2日	エム・シーシー食品	ナシゴレン
	ヤヨイサンフーズ	米粉のカップケーキ・イチゴ(鉄・Ca)
	ニッスイ	おぼんざい コロコロっと きんぴらごぼう
	極洋	塩あじえだ豆／ふんわりえびカツ
10月3日	明治	銀座カリードリア
	日清製粉ウェルナ	マ・マー 超もち生パスタ 濃厚カルボナーラ
	テーブルマーク	国産若鶏の塩から揚げ
	ニッスイ	茶豆
10月4日	日東ベスト	お米deガトーショコラ
	サンマルコ食品	レンジ津別物語クリーミーコロッケ カニR
	マルハニチロ	塩ゆでえだまめ／あら挽き肉しゅうまい
	味の素冷凍食品	エビ寄せフライ
10月5日	ニチレイフーズ	塩あじえだ豆／今川焼(あずきあん)
	ニッポン	オーマイプレミアム 至極のボロネーゼ
	キューピー	HOBOTAMA ス克蘭ブルエッグ風

エフピコ、包装資材会社を子会社化

エフピコは持分法適用関連会社で、食品包装資材卸の㈱アペックス（福岡市）の株式を追加取得し、連結子会社化したとこのほど公表した。エフピコの各種インフラを活用してコスト削減などを図り、アペックスの競争力強化を図る。

アペックスは九州地区で容器シェアが2位。地域に密着した営業活動を通じて継続的な利益計上を実現しており、借入金に依存しない安定的な経営をしているという。

エフピコグループが持つ、ディーラー（卸）向け基幹システムやDC、PC等の物流インフラ、包装資材ECサイト「バックマーケット」、エフピコ商事の商品マーチャндаイジנג力を活用する。

エフピコの持株比率は20%だったが、残り80%すべてを取得した。

日包工、アワードにUVレーザープリンタ

日本包装機械工業会（大森利夫会長＝大森機械工業社長）は東京ビッグサイトで開催中の「JAPAN PACK 2023 日本包装産業展」内で今年のアワード受賞製品を4日発表した。大賞にはキーエンスの包装フィルム用UVレーザープリンタ「FP-1000シリーズ」を選んだ。授賞理由はコンパクト設計と国内開発であること。応募約20製品の中で審査員らの評価が最も高かった。



キーエンスの包装フィルム用UVレーザープリンタ

UVレーザープリンタは食品の包装フィルムにレーザー光で賞味期限を印字する装置。サーマルプリンタと違ってインクリボンを使用しないため、①印字が消えない、②リボン切

れによるダウンタイムゼロ、③消耗品コストゼロなどの特長がある。インクリボンのように廃棄処理する必要がなく、CO2排出量ゼロにも貢献する。これまでに冷凍食品や菓子、レトルト食品などで多くの採用実績を持つ。

今回の製品はUVレーザープリンタの新型機種で、プリンタヘッドをサーマルプリンタと同等の大きさにコンパクト化し、置き換えを容易にしたことが評価された。横ピローや縦ピロー、スティック、ロータリー包装機などに簡単に取り付けることができる。

キーエンスは各種レーザー機器の開発に25年前から取り組んでおり、海外製品が多い中で国内開発をけん引する。

同社の担当者は受賞式で「UVレーザープリンタの技術を広く知ってもらい、包装工程の効率化に今まで以上に寄与していきたい」と喜んだ。

業界人脈

(6476)

石塚(株)

代表取締役社長 熊谷 弘司 氏

食品工場や物流センター等の防虫防じん、節電、防災対策に欠かせないビニールカーテンの製造販売を手掛ける。素材選りから加工、施工まで一気通貫で行えるのは同社だけという。三代目社長。東京理科大学理工学部を卒業後、ゴム・プラスチック素材開発大手のアキレスで4年間修業。2010年石塚入社。取締役から常務、専務を経て18年社長就任。中国の工場に寝泊まりするなどして顧客の要望に応え、取引先6社を開拓。古株の幹部社員らに認められるようになった。常務時代には人事評価基準を改善。現在も社員が能力を発揮しやすい環境づくりに向けて社内改革を進めている。社員の待遇改善や無借金経営、社会貢献活動などが評価され22年度千代田ビジネス大賞受賞。1982年5月東京都生まれ、41歳。

