食品産業しんぶん

発行所　食品産業新聞社
本　社　〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル8F　電話(代表) 03(6231)6091　Ⓕ03(5830)1570・1571
大阪支局　〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館　電話(代表) 06(6881)6851　Ⓕ06(6881)6859
購読料　3ヵ月／12,960円　6ヵ月／24,840円　1年／47,520円

nippn　ニップン よくばり シリーズ
ご飯と主菜が一度に楽しめるワンプレートディッシュ
冷凍プレート

きょうの紙面から

加工ごま・ごま油特集　4～6
メーカー各社の重点施策で共通しているのは、価格改定の実施と浸透だ。コストアップが収益を圧迫する中、昨年の価格改定に続いて、特に業務用製品で再値上げをしているメーカーが散見される。
ミツカン×半田市　資源循環型社会の実現へ協定　2
外食5月度　コロナ5類移行で回復傾向　2
フジワラテクノアート　創業90周年記念コンセプト策定　2
不二家　スイーツの冷凍自販機を導入　3
ヤグチ　4年ぶり東北ブロック見本市　3
[畜産版]　輸出EXPOに出展　伊藤ハム米久HD　7
注目の新商品ガイド　9
5月POS表㊤　10
東証 食品産業銘柄 週間株式相場表　11
[日報から]　営農再開で地域活性化　3社が連携　12

ホームページ https://www.ssnp.co.jp
購読お申し込み　03-6231-6091

ごま製品の価値を守る

調達コスト高騰　適正価格実現が急務

世界のごま需要は堅調に増えている。22年の輸入量を見ると、最大の輸入国である中国は107万tだった。2位の日本は17・9万t、近年需要が増えているトルコが20万tを超え、順位が入れ替わった。日本の輸入量は年によって増減するが、16万t前後で安定している。トルコがこのまま2位に定着すると、輸入国としての日本の存在感が一層弱まることが懸念される。ごま業界では、原料高と為替の円安による調達コストや、燃料費、資材費などさまざまなコストアップが続いている。「良質な原料を日本が輸入できるように消費量を維持し、産地国との強固な商流を維持することが原料の品質向上につながる。ごま製品の価格は、適正な価格へとシフトされるべき」（メーカー）。ごま製品の価値を守るため、適正価格の実現が急がれる。

（4～6面に関連特集）

輸入価格（平均）を見ると、21年は1tあたり15万4900円だったのが、原料高と円安のダブルパンチを受けた22年は21万1600円へ高騰、今年1～4月は23万3600円とさらに上昇している。

今後については、「10～11月以降に収穫が始まるナイジェリア、エチオピア、ブルキナファソ、スーダンなどのボリュームの大きい産地からしっかり出てくれば価格は安定してくる」（商社）との見通しもある。しかし、ごまは天候要因や政情不安などの影響を受けやすく、生産量は不安定なため楽観はできない。また、中国の動向にも左右される。

コストアップが収益を圧迫する中、メーカー各社は価格改定を重点施策として取り組んでいる。ただ現状の値上げではカバーしきれないことから、さらなる値上げを検討しているところが散見される。

業界を挙げての取り組みでは、全国胡麻加工組合が、今年度から新たに味香り戦略研究所と、「ごまの味・においの見える化（数値化）」に取り組む。ごまの科学的な探求により、ごまの可能性を追求する。

メーカーの動向では、ごまの需要の裾野を広げるため、消費者との接点を増やす取り組みが増えている。

ごまメーカーの和田萬は大阪市北区にある本社1階を改装し、シェアキッチン&カフェ「IRUAERU（イルアエル）」を4月にオープンした。20～30代の女性をターゲットに展開し、新たなごまのファンを獲得していく。

ごまの魅力を発信するカフェでは、大手ごま油メーカーのかどや製油が昨年6月に東京・自由が丘にオープンした、ごま専門カフェ「goma to（ゴマト）」にも注目したい。オープン1周年を記念し、6月1日からは「黒ごまモンブランパフェ」「黒ねりごまと自家製わらび餅のバニラシェイク」を発売、7月末までの期間限定で販売している。同店では、「ごまの新しい使い方とおいしさを伝えるため、洋風な使い方をメインにスイーツ・シェイク

関西のごま油売り場

ミツカン／キッコーマン／キユーピー／日清オイリオ

調味料・食用油のリサイクルPET　共同で安全性評価

資源循環促進に寄与

ミツカン、キッコーマン、キユーピー、日清オイリオグループの4社は、日本食品化学学会から「第18回論文賞」が授与された。使用済みペットボトルを物理的再生法（メカニカルリサイクル）でリサイクルした場合でも、液状調味料や食用油の容器として安全に使用できることを評価する共同研究の成果をまとめた論文が評価された。

同研究は、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所の尾崎麻子主幹研究員の監修のもと、4社合同で実施した。この研究成果をまとめた論文は22年4月27日発行「日本食品化学学会誌」29巻1号に掲載された。

同研究は、プラスチック容器の資源循環という社会課題に対応するため、調味料・食用油業界におけるリサイクルペットボトル使用の推進を目的としたもの。

ペットボトルの資源循環として、飲料業界では飲料を想定した物理的再生法によるリサイクルペットボトルの安全性評価がすでに論文化されており、商品への使用が拡大している。一方、調味料・食用油商品でも軽くて扱いやすいペットボトルは普及しているが、中身の性質や製造工程、賞味期間などの条件が飲料とは異なるため、物理的再生法によるリサイクルペットボトルは普及していない状況だという。

今回、同研究によって、物理的再生法によるリサイクルペットボトルは、ほぼすべての液状調味料と食用油の容器として安全に使用できるとの評価に至った。この成果は、同研究に携わった4社にとどまらず、調味料・食用油業界全体での資源の循環促進に寄与すると期待される。

スパイスカレーに〝追いブライ

外食店初　「上等カレー」とコ

ネスレ日本は7月1日から、カレーライス専門店「上等カレー」の渋谷本店、霞が関ビル店、大和西大寺店（奈良県奈良市）の3店舗でクリーミングパウダー「ネスレ ブライト」を提供し、新しいカレーの楽しみ方を提

音響樽熟成ウイスキー コンツェルトハウスJB4

～人々の健康と心を豊かにする食生活への貢献～

キタマ 創業60周年

音響樽熟成ウイスキーが完成

クラシック音楽家を応援

「人々の健康と心を豊かにする食生活への貢献」をミッションに掲げるキタマは8月に、創業60周年を迎える。記念事業の一つとして、「音響樽熟成ウイスキー コンツェルトハウスJB4」（内容量700㎖）を完成させ、7月1日から応援購入サイト「Makuake（マクアケ）」で先行販売を始めた（https://www.makuake.com/project/jb4/）。クラシック音楽ファンに向けて販売し、売り上げの一部をクラシック音楽事務所のジャパン・アーツに寄付し、音楽家の活動や若手音楽家の育成に役立てる。マクアケでの販売期間は8月31日まで。その後、一般発売を予定している。

北潤喜樹社長は大学時代にオーケストラに所属、音楽家の友人が数多くいる。「コロナ禍で世界が一変し、音楽家の活動の場がなくなった。もともとクラシック音楽をはじめ文化芸術の世界は支援がないと成り立たない。微力ではあるが音楽家の力になりたい」との思いに突き動かされ、親交のあったジャパン・アーツに「支援をお手伝いしたい」と申し出、プロジェクトが始動した。

「音楽を聴かせるだけでなく、音響の振動を伝えることで酒・食品の熟成が進むという文献に出会い」、ウイスキーでは初となる音響振動熟成にチャレンジした。

寒冷で湿潤な気候ときれいな水源に恵まれた出羽蒸溜所（山形県小国町）において、英国製造のモルトウイスキーを国産ミズナラ材で製作した樽に充填し、音響振動装置を装着。音響熟成に適した低音領域が多い、ブラームスの4大交響曲の音響振動を与えてまろやかで深い味わいに熟成させた。

オリジナルのコントラバス型ボトルと金属製ネックキャップは細部にまでこだわった。「食品メーカーに原材料を卸す当社は縁の下の力持ちとしての役割を担っている。コントラバスのように」とし、楽器型ボトルにコントラバスを選んだ。

また、ウイスキーとともにコントラバスの音色を楽しんでほしいと、すべてのリターンには、ウィーン放送交響楽団コントラバス副首席の森武大和氏の限定動画（配信）を用意した。

「音響樽熟成ウイスキーコンツェルトハウスJB4」は自社ブランド「コンツェルトハウス」から発売する。「食と音楽が融合する」というブランド理念に基づいたフラッグシップモデルとしても位置付ける。

リターンのウイスキーは専用の化粧箱入りで9月末までに配送される予定。ウイスキー単品のほか、ウイスキー&金属ネック、ウイスキー&ピアニストの仲道郁代さん、舘野泉さん、オペラ歌手の森麻季さんサイン入りCD、ウイスキー&チェコ・フィルハーモニー管弦楽団の公演招待（リハーサル見学付き）などをラインアップしている。