

総合版

真心こめてお届けいたします。
増子のあじむら

平成26年漬物市場規模調査

出荷金額3494億円前年比2.2%減

本紙が実施した平成26年の漬物市場規模調査で、漬物全体の出荷金額は3494億円となり、前年(25年)の3573億円から約2.2%の減少となった。ただ、前年と同様に大幅な落ち込みはなく、底堅い需要を数字で示す。業界は目を向けた販売政策にも期待がかかる。

その他漬物は惣菜にシフト

刻み漬は、円安の影響を最も受けた品目で、原料高で値

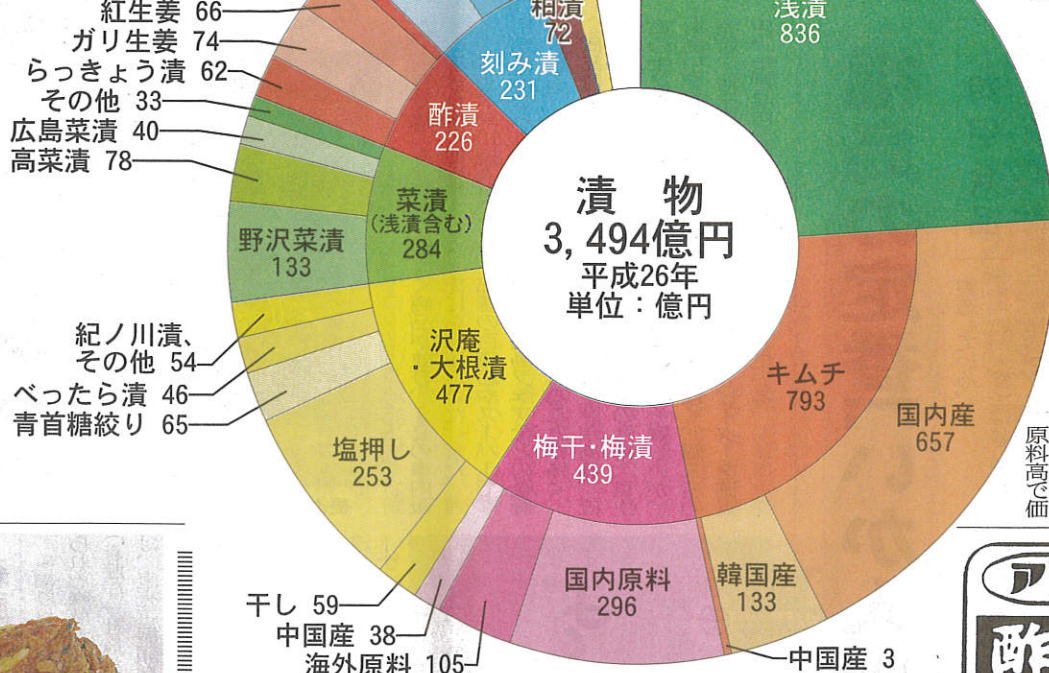
漬物に底堅い需要

浅漬首位守る

漬物市場規模調査で、漬物全体の出荷金額は3494億円となり、前年(25年)の3573億円から約2.2%の減少となった。ただ、前年と同様に大幅な落ち込みはなく、底堅い需要を数字で示す。業界は目を向けた販売政策にも期待がかかる。

刻み漬に円安の影響

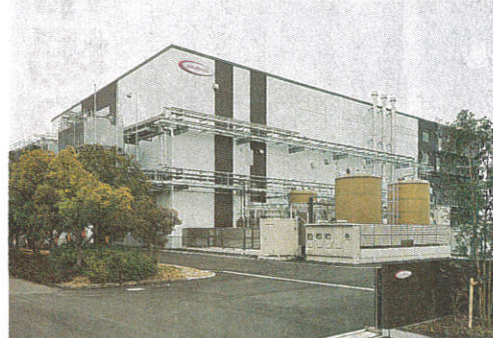
みられるが、紀ノ川漬は和歌山で加工する業者数が減り、減少傾向の模様だ。漬物類では最もシニアの高い野菜漬の不安定な原料事



を長年に亘り製造してきたが、稼働後60年以上経過し、老朽化による製品の安定供給に関する不安解消と既存製品の需要増加、および多様な新規製品製造への対応を目的として、同社では岡山機能糖質工場S棟の稼働を始めた。岡山機能糖質工場S棟は、岡山地区の工場は、新岡山第一工場として、主に「テトラップ」「カップリングシユカ」等の水飴類やトクホ素材である「乳果オリゴ」(林原「スベリジンS」)などの製品を生産する。また、同地区には、生産に関わる技術開発や設備機器の設計・保全、ユーティリティの管理など、生産のノウハウを持つ製造間接部門を集約することも、隣接する研究所から生み出される新製品の迅速な製造立ち上げを可能とするパイロットプラントを併設、独自技術に基づき差別化された、多品種の糖質製品製造に対応するマルチプラントとしての役割を担う。

新岡山第一工場が竣工 機能糖質工場S棟も稼働

【大阪支社】株式会社林原(森下治社長、本社岡山北區下石井)では、旧岡山第一工場(岡山市北區天瀬南町)の移転プロジェクトが最終段階を迎え、「岡山機能糖質工場(S棟)」(岡山市北區今保)においてテスト稼働を開始し、新岡山第一工場(岡山市中区藤崎)において、竣工式を3月23日に挙行了した。



竣工した新「岡山第一工場」



稼働を始めた岡山機能糖質工場S棟

これに伴い4月1日その概要をマスコミ向けに公開した。 「岡山機能糖質工場S棟」は、トレハロース専用工場である岡山機能糖質工場の敷地内に隣接して、主に「サンマルト」(食品用の低甘味糖質)、「ハローテックス」(特殊水

もに、同社の機能糖質の生産拠点として、更なる競争力の強化を図っていく、としている。 旧・岡山第一工場は、様々な機能性を有する糖質製品群での工費は約80億円。

藤崎地区の工場は、新岡山第一工場として、主に「テトラップ」「カップリングシユカ」等の水飴類やトクホ素材である「乳果オリゴ」(林原「スベリジンS」)などの製品を生産する。また、同地区には、生産に関わる技術開発や設備機器の設計・保全、ユーティリティの管理など、生産のノウハウを持つ製造間接部門を集約することも、隣接する研究所から生み出される新製品の迅速な製造立ち上げを可能とするパイロットプラントを併設、独自技術に基づき差別化された、多品種の糖質製品製造に対応するマルチプラントとしての役割を担う。

同工場は現在、生産機器類の設置・点検を進めている。今後、テスト稼働を経て今夏からの本格稼働を目指す。特に、両新工場は、同社自身によるエンジニアリングと、新鋭の省エネルギー設備



佐藤 シェフ

株式会社林原森下治社長、岡山県岡山市は3月24日、東京都港区のリストランテ「トレハ」が、プレスセミナーを開催し、同社が「トレハ」の活用事例」を開催した。人事総務部長の横山拓二課長の司会進行のもと、は

じめに糖質サロラボ「トレハ」の活用事例」を開催した。人事総務部長の横山拓二課長の司会進行のもと、は

乾燥及び水速度の強化持続を中心に、

「凍らせる小豆」と「凍らせる黒豆」は、家庭の冷凍庫で約8時間凍らせると、シャリシャリ食感が特徴のひんやり和風スイーツとなる。従来の煮豆とは異なり、甘味を抑えているので、暑い季節のお

その発売に先立ち、同社初の試みとして4月1日〜5月11日の期間限定で、クラウドファンディングサイト「Makekuake」(https://www.mkake.com/project/azuki/)にて、事前告知と予約の先行受付をスタートした。

と国内加工品の価格差が縮まり、国産回帰もあって酢漬全体では微減か。 粕漬では、奈良漬は「工用の丑の日」需要が定着して健闘しているが、わさび漬などの粕漬がやや減少した。みそ漬も、やや減少気味。

【大阪支社】大阪府東区津田町の「かき」組合並びに

食料新聞調べ

アサダ お弁当用 酢れんこん(赤・白)

サイズ：特上・L・M・S 1kg×10

株式会社アサダ 名古屋市中村区稲西町181番 (052)411-8141(代表)

凍らせる小豆と専用サイトで先

煮豆、佃煮、惣菜の大手とやっや食後して知られる菊池食品工業株式(菊池光男社長、東京都板橋区大山)は、5月20日より夏季限定で新商品「凍らせる小豆」と昨年夏季限定で販売した「凍らせる黒豆」を発売する。

その発売に先立ち、同社初の試みとして4月1日〜5月11日の期間限定で、クラウドファンディングサイト「Makekuake」(https://www.mkake.com/project/azuki/)にて、事前告知と予約の先行受付をスタートした。

「凍らせる小豆」と「凍らせる黒豆」は、家庭の冷凍庫で約8時間凍らせると、シャリシャリ食感が特徴のひんやり和風スイーツとなる。従来の煮豆とは異なり、甘味を抑えているので、暑い季節のお

格が通らず廃版となった商材もある。福神漬などで国産原料製品は堅調だが、全体の落ち込みをカバーするまでには至っていない。酢漬類も、生薬が過去に例を見ない原料不足に悩まされ、関西では粉ものに付きものの紅生姜が生産調整されているようだ。らっきょう漬もわずかに減少。だが、生薬も含め円安で海外完成品の

「凍らせる小豆」と「凍らせる黒豆」は、家庭の冷凍庫で約8時間凍らせると、シャリシャリ食感が特徴のひんやり和風スイーツとなる。従来の煮豆とは異なり、甘味を抑えているので、暑い季節のお