

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
TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416
ホームページ <http://www.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 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2011年(平成23年)
6月13日(月)第6017号

いなげや、冷食売場にリーチインケース導入

いなげや(遠藤正敏社長)は東京都調布市に「調布仙川店」を10日開業した。冷凍食品売場には省エネ効果を見込み、“ニューSSM”として開発を進めている新しいタイプの店では初となるリーチインケースを採用した。競合店との差別化を図るため、42尺で約200アイテムと豊富に揃えた。

同店は京王線仙川駅北口から300m、徒歩4分の距離にある。道路を挟んだすぐ向かいのライフコーポレーションをはじめ、駅周辺には京王ストア、丸正食品チェーン、クイーンズ伊勢丹、西友と競合他社の店舗がひしめく。

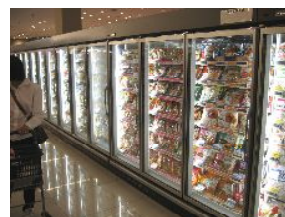
デイリー食品部の判澤高志バイヤーは冷食売場について次のように語っている。

「リーチインケースを新店で採用したのは初めてかもしれない。確実に省エネにはなるが、オープンケースに比べて通路を広く取らなければならないのと、扉を開ける手間がかかるのでしばらく様子を見たい。品揃えは競

合店との差別化を図るため、当社の店にはほとんど置いていない業務用の大容量タイプやフローズンベーカリー、冷やして食べる麺類などを導入した。

冷凍ベーカリーは12~13店舗に導入しており、マネキンを入れると効果が高い。急激に伸びているわけではないが、昨日、今日売れなかったから諦めるのではなく、10年後には米飯・うどんと並ぶ主力商品となるよう、じっくり育てる。つけ麺は冷食での認知度がまだ低いため、これも育成する。米飯は一時期アイテムを絞ったが、鶏ごぼうごはんなど和風テイストも追加した。

売場は669坪。9時半~22時45分。年商目標23億4200万円。



調布仙川店の冷食売場

- インペリアル・キッチン、相馬氏が社長…… 2
- 理研ビタミン、今期業績、減益見込み
- 宮城の2工場で生産再開準備中……… 2
- アヲハタ11~4月は増収増益、4月好調…… 2
- ダイエー冷食フェア、青汁売上げ1位…… 2
- アンリツ/ケイズベルテック/洗浄機……… 3
- シートシャッター「門番」節電に人気……… 4

輸入食品安全推進協会、社員総会開く……… 4

業界人脈

(5043)

クリエイティブディレクター
佐藤 可士和氏

…………… 3

インペリアル・キッチン、相馬氏が社長

インペリアル・キッチン6月8日付役員体制。▽代表取締役会長＝池田正弘▽代表取締役社長＝相馬義比古(昇任、㈱ニチレイフーズ代表取締役＝6月21日付で退任)▽常務管理部長＝小原英樹

▽取締役料理長＝木下仁▽同営業部長＝小嶋康英▽同商品部長＝芝昭彦▽同＝田中健一郎(㈱帝国ホテル取締役総料理長)▽同＝河合義雄(㈱ニチレイ取締役執行役員)▽同＝藤島磁郎(新任、㈱帝国ホテル代表取締役副社長)▽同＝池田泰弘(同、㈱ニチレイフーズ社長執行役員)

▽監査役＝三田勇太郎(㈱ニチレイ常任監査役)▽同＝山宮幸雄(新任、㈱帝国ホテル常勤監査役)

遠山昌利代表取締役社長は退任し、顧問に就任した。

理研ビタミン、今期業績、減益見込む

理研ビタミンは今期業績予想を未定としていたが、9日予想を明らかにした。

今3月期売上げは800億円(前期比2.7%増)と増収見通したが、営業利益は45億円(同19.6%減)、経常利益45億円(同21.2%減)と大幅減益、純利益は25億円(122.6%増)と大幅回復を見込んでいる。前期は震災で特損を計上した。

理研、宮城の2工場生産再開準備中

理研ビタミンは大震災に伴うグループの影響第3報を9日発表した。

理研食品の本社工場(宮城県多賀城市)は6月8日からわかめスープ10袋入りなどの一部生産を再開した。わかめスープ3袋入りは8月から、味付けわかめ製品は9月から生産再開する計画で準備を進めている。

同仙台新港工場(仙台市)は現地のインフラ整備の進捗を勘案しつつ、9月から一部生産再開に向けて作業を進めている。

同大船渡工場(岩手県)はわかめ原料の加工場として運用するため、復旧計画を策定中。

アヲハタ11～4月は増収増益、4月好調

アヲハタの第2四半期(11～4月)の連結売上げは5.3%増99億1100万円と増収で、営業利益15.9%増7億4200万円、経常利益16.7%増7億5100万円、純利益3.8%増3億9600万円

と増益を確保した。

大震災を機に長期常温保存可能な加工食品の価値が再評価され、4月の需要が急増した。

「アヲハタ・55ジャム」や「パスタのためのオイルソース」、「キューピーやさしい献立」シリーズなどが伸長した。しかし調理食品は震災でパスタソースの操業を一時停止したことにより、全体では前期を下回った。

産業用加工品類はフルーツ・プレパレーションの新規受注が増加し、フルーツ原料販売も好調だった。原材料価格が概ね安定したことで増益となった。純利益は大震災に伴う災害損失4000万円を計上した。

10月通期では売上げ3.6%増189億円と増収で、営業利益0.1%減9億4700万円、経常利益0.5%増9億6000万円と前年並を確保、純利益は5.1%減5億6000万円と見込んでいる。

震災後の需要急増の反動や原材料の高騰、震災による景気の下ぶれなどを織り込んだ。

ダイエー冷食フェア、青汁売上げ1位

ダイエーが新浦安店(千葉)で1～6日実施した「第17回フローズンフェア」の期間中の冷食売上げ1位はファンケル「スーパー青汁ツイントース7袋」だった。人気投票1位は日清フーズ「マ・マー弾む生パスタ海老のトマトクリーム」だった。

売上げ2位は味の素冷凍食品「ギョーザ」、3位「焼いてもゆでてもおいしいギョーザ」と餃子が続いた。4位は日本水産「大きな大きな焼きおにぎり」、5位はニチレイフーズ「プチライロール&プチグラハムロール」。ロングセラー商品と新商品がうまく噛み合った形となった。

冷凍食品の人気投票は有効票数2350票。2位以下は次の通り。

②ガーリックフランス(日本ハムデリニューズ)③富士宮やきそば(シマダヤ)④大きな大きな焼きおにぎり(日本水産)⑤チーズが入ったじゃがいももち(ケイエス冷凍食品)アイスクリームの人気投票は有効票数2647票。結果は次の通り。

①レディーボーデンクッキーサンド(ロッテアイス)②ミニカップチェリー(ハーゲンダッツ)③パルムチョコレート(森永乳業)④レディーボーデンポイントバニラ(ロッテアイス)⑤チーズスティック(森永乳業)

期間中、冷凍食品約270品、アイスクリーム約110品を特設売場で販売した。1日当たり約50名のメーカー担当者やマネキンが売場に立った。

アンリツ、骨の検出感度が大幅に向上

アンリツ産機システムはX線異物検出機「KD74シリーズ」の最新機種として食肉中の骨の検出感度を大幅に向上した「KD7416DWZ」を先日のFOOMA（国際食品工業展）で初出品した。



新機種「KD7416DWZ」

1回の撮影で輝度値の違う2つの画像を取得できるデュアルエネルギーセンサーを搭載。2つの画像を合成し、これまでのシングルエネルギーセンサー方式では異物を検出しにくかった食品が重なり合っている部分や撮影画像の輝度が濃い部分の検出感度を大幅に改善している。

エッジの改良でトラブル軽減 ケイズベルトック、新ベルト開発



新ベルトの利点を説明する里菌社長

ワイヤーベルトの専門メーカー、ケイズベルトックはチョコネットベルトの新製品をラインナップに加えた。前後装置との干渉によるベルトの変形を軽減。生産ラインの安

心・信頼性を向上させている。

「従来タイプのベルトのエッジ処理は開発当初から変わることなく現在に至っている。エッジによる作業員の負傷や他コンベアとの干渉、引っかかりなどが生じるため、稼働時は様々な注意を必要としていた」(里菌勝成社長)。

開発した“SCカールエッジ”はエッジ部に独自技術を施してこの問題を解決した。

「今後、全てのスペックに標準仕様として

順次導入する」(里菌社長)としている。

洗浄機メーカーが特色出す



機設の洗浄機「スパイラル」

食品工場野菜を扱う場合は洗浄が欠かせないが、洗浄機メーカーは表面に着いた異物の除去と菌数の削減を図るため、さまざまな工夫を凝

らしている。

機設(群馬県前橋市)はローター内で食材を水流で踊らせながら洗浄し、スリット、もしくはパンチング穴が付いたローターの外へ異物を分離する独自の方式を採用した連続式異物除去洗浄機「スパイラル」を提案している。原料の進行方向に対し、強い水流を直角に当てるのが特徴だが、原料に合わせて水流の強さを調節することも可能。大手食品メーカーのニーズに応じてローターの直径が1100mm、長さ3537mmの大型タイプをこのほど開発した。

一方、細田工業(大阪府八尾市)はソフト



細田工業の「ストリーム」

な水流で異物を除去する「ストリーム」を提案。オリジナルノズルを開発し、配管の直径などとのバランスを取りながら、野菜を痛めないよう水圧を抑えた。

「市販のノズルでは水圧が高すぎて野菜を痛めるため、ふわっとした感じで水圧を抑える一方、より多くの水量を出す設計にした」(同社)という。

業界人脈

(5043)

クリエイティブディレクター

佐藤 可士和氏

セブン・イレブン・ジャパンがオリジナルのデイリー商品やPB「セブンプレミアム」約1000アイテムを全面リニューアルするのに合わせ、新しいブランドロゴとパッケージをデザインした。博報堂を経て2000年独立。1965年生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒。

シートシャッター「門番」節電に人気 機密性は従来比18倍、冷気漏れ防ぐ

小松電気産業（東京都港区）が製造しているシートシャッター「門番Gシリーズ」を節電対策のために導入する企業が増えている。

シートシャッターは冷蔵倉庫の前室の冷気漏れや食品工場の温度管理・防虫対策に使われているが、震災後の節電需要増大で、機密性の高い同社のシートシャッターに対する問い合わせが増えたという。



FOOMAに出品した「門番Gシリーズ」

昨年発売した新機種はサイドフレームやシートの巻き取り部分に機密構造を採用しているのはもちろん、エアタイトシール(オプション)の併用で従来比18倍という業界トップクラスの機密性を実現した。

スチールシャッターと比べると、旧型のシートシャッターでもエネルギーロスが半分ほど。新型の「門番Gシリーズ」GF10型(高气密仕様、ECO運転、起動センサーEタイプ)のエネルギーロスは10分の1以下になる。ECO運転は歩行者、車輛など通過するものに合わせ、必要な高さだけ開く仕組みで、開放時間を短縮できる。起動センサーは方向検知機能により、横切るものは検知しないので、むだな開放をなくす。巻き取りは秒速3mと高速で、開閉が素早いことも冷気を逃しにくくしている。

サイドの部分はファスナーになっており、この点でも機密性は高い。フォークリフトなどがシートにぶつかるとファスナーはガイドからはずれて破損を防止するが、巻きとり時に自動的にガイドに戻る機構のため、事故により開放したままになることを防ぐ。修理などの手間もない。

計画停電などで作動しなくなっても、シート端を上を持ち上げると簡単にガイドからシートが外れる。女性の力でも簡単にはずせ、非常時の通路を確保する。

開閉スイッチや光電管センサーは埋め込みタイプ、上部のカバーは傾斜しており、ほこりがたまりにくく掃除しやすい。シャッター動作時の発塵を押さえるクリーンルーム仕様でもある。

輸入食品安全推進協会、社員総会開く 垣添会長「安全確保に向け取り組む」

日本輸入食品安全推進協会(垣添直也会長=日本水産社長)は平成23年度定時社員総会を9日、東京霞ヶ関の法曹会館で開催した。同協会は今年4月から公益社団法人に移行しており、新法人として初の総会。内閣府の管轄となったが、実質的には従来通り厚生労働省の指導を受ける。



挨拶する垣添会長(右)と伊藤副会長

冒頭、挨拶に立った垣添会長は「原発問題の収束が感じられず、放射能汚染の影響も広がっている。夏場の電力15%削減はそう易しい問題ではない」と発言。また「日本では生肉による腸管出血性大腸菌問題が発生、欧州では病原性大腸菌O104の感染が拡大しているように、食に関連する問題は尽きることがない。我々会員も安全確保に向けて一緒に取り組んでいこう」と呼び掛けた。

来賓として出席した厚労省の梅田勝食品安全部長は「平成22年の輸入食品届出件数は前年の182万件から200万件に増え、今年もさらなる拡大が見込まれる。震災後はミネラルウォーターの輸入が急増。協会には引き続き輸入食品衛生管理者講習会や人材育成などを通じて輸入食品の安全性確保に臨んで欲しい」と挨拶した。

協会は輸入食品の安全性をサポートするための出版物を作成しているが、そのひとつ『Q&A 食品輸入ハンドブック』の中国語版を作成中であることを鮫島太常務理事が明らかにした。中国国家質量監督検査検疫総局(CIQ)の要請を受けたもの。

6月9日現在の正会員は96社、賛助会員は1社。