

日本食糧新聞

日本食糧新聞社
 東京都中央区八重洲1-9-9
 東京建物ビル(〒103-0028)
 www.nissyoku.co.jp
 編集・広告部(3432)3103
 購読部(3432)2927
 東京都港区西新橋2-21-2
 第一南桜ビル(〒105-0003)
 【支社】北海道(011)(866)0721/
 東北(022)(225)2721/新潟・関東
 (03)(3432)5700/長野(026)(228)
 5520/静岡(054)(289)5802/中部
 (052)(571)7318/関西(06)(6314)
 4181/中国(082)(223)2535/九州
 (092)(291)1790
 購読料 半年32,424円
 (税込・前金)
 ©日本食糧新聞社2013年

本生
 しょうが NET 950g
 テーオー食品(株)

ドコモ、au、ソフトバンク
 携帯公式サイト
「食の情報源」
 日本食糧新聞が
 ケータイで見られます！
 ※一部コンテンツ有料
 http://nissyoku.newsart.jp

注目の携帯サイト
**「日食ふれあい
 クッキング」**

求められる 脱・同質化 製油業

日清オイリオグループのフルライン戦略強化

原料相場の高止まり・円安によるコスト増など、歴史的な搾油環境の悪化に直面している国内製油事業。消費面でも最大カテゴリーのキャノーラ油が、同質化に伴う価格競争にさらされるなど厳しい環境が続いている。現状打破のため、製油トップの日清オイリオグループが動き出した。同質化から脱却し、食用油市場本来の価値と魅力を取り戻すため、独自の視点での新カテゴリー創出によるフルライン戦略の強化・推進を図る姿勢を見せている。(村岡直樹)

フルライン強化の第一した「日清ヘルシーベ1弾」として現在注力しているのが、今春投入

「ベジオイル」は、同質化が進んだ家庭用食用油市場の活性化を図るため、フルライン戦略の推進を図っていくが、まずは「日清ヘルシーベジオイル」の拡販によって新カテゴリーの創出を目指す

今後、同社では同質化が進んだ家庭用食用油市場の活性化を図るため、フルライン戦略の推進を図っていくが、まずは「日清ヘルシーベジオイル」の拡販によって新カテゴリーの創出を目指す



小池孝会長が先頭に立ち店頭販促展開 (9月8日イオン北戸田店にて)

食品産業事典改訂第9版
 CD-ROM付きで好評発売

日本食糧新聞創刊70周年記念出版「食品産業事典改訂第9版」は、5年ごとに増補改訂を行い、食品業界の動向を詳しく解説しています。本文の内容を収録したCD-ROMは、複数のパソコンでの利用が可能になり、またスマートフォンやタブレットPCでも閲覧できます。食品産業の動向と商品知識を得るための絶好の書です。ぜひこの機会にご購入をお勧めします。

【掲載分類目録】
 上巻：乳飲料・乳製品・食肉加工品・食肉・鶏卵加工品・食用油脂・調味料・糖類・糖化製品・香辛食品・スパイス・スープ・缶詰・レトルト

下巻：調理食品・惣菜・米飯・漬物・佃煮・冷凍食品・水産加工品・農産加工品・パン・菓子・乾果物・製粉加工品・パン・シリアル類・麺類・菓子・生菓子・アイス・リム・氷菓・清涼飲料・果実飲料・嗜好飲料・酒類・乾燥食品

日本食糧新聞社読者サービス部
 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-9-9
 電話 03-3432-3103
 FAX 03-3432-2927

湖池屋 快進撃「ポテのん」
 ノンフライ シェア5割
 スナック市場

フレンテの事業会社、湖池屋が9月2日から東日本エリアに拡大した日本初の生ジャガイモを使用したノンフライポテトチップス「ポテのん」の販売が好調だ。発売週にはノ

ノンフライスナックカテゴリーでヘリッチコンソメ、ヘトマトサラダ味が1位、2位を独占した。シェア5割を占めた。

また、系列子会社の株式会社ポテのんでは、農林水産省が進める東日本大震災復興補助予算の「二次産業化推進事業」に採択され、宮城県色麻(しなかま)町にカット、乾燥、粉末野菜・果物の食品加工工場を開設し、東北の復興・復興に取り組みんでいる。コメどころ宮城県での米粉利用の研究開発にも積極的に取り組んだ結果、このアルファ化米粉を従来の添加物の代替として使用することにより、100%米粉の開発に成功している。(福島厚子)

技あり味な カンパニー

創業50年を迎えようとする粉体機器メーカーのバイオニアであるセイシン企業(東京都渋谷区、岡本浩社長)は、粉砕だけで瞬時にアルファ化(糊化)する世界初の特許技術(取得：西岡昭博山形大学大学院教授)を白式製粉機メーカーのウエスト(新潟県長岡市)と産学連携で装置化に成功し、せん断加熱式

「穀物アルファ化粉砕機」の発売を始めた。同社は、粉砕機をはじめとした装置の製造・販売および粉体受託加工を行っている。常に業界に先駆けたバイオニアとして食品、化学、医薬など粉体に関する産業を機械メーカーとしてけん引してきた。(岡本浩社長)と、その機械は世界にも広く輸出している。

同機は、従来のコメのアルファ化が炊飯、乾燥、粉砕の複数工程を経るところ、臼歯間を原料米をヒーターで加熱することで原料米中の水分、熱、臼によるせん断力の作用で瞬時にアルファ化と同時に

世界初の米粉、瞬時にアルファ化

「炊飯設備不要のたぬ、水を使わず排水処理も不要。加工場は装置スペースと作業場程度です。初期投資の大幅圧縮ができ、作業人員も不要。こうしたことから従来の製造コストに比べ、大幅に下げることができる。品質は色つきや香りが劣化しにくいことが特徴。アルファ化度の調整が均一な製品を生産でき、加熱処理は殺菌効果も期待できる。コスト大幅減に

「インテックス大阪」に出展する。また、系列子会社の株式会社ポテのんでは、農林水産省が進める東日本大震災復興補助予算の「二次産業化推進事業」に採択され、宮城県色麻(しなかま)町にカット、乾燥、粉末野菜・果物の食品加工工場を開設し、東北の復興・復興に取り組みんでいる。コメどころ宮城県での米粉利用の研究開発にも積極的に取り組んだ結果、このアルファ化米粉を従来の添加物の代替として使用することにより、100%米粉の開発に成功している。(福島厚子)

セイシン企業



岡本 浩社長

世界初の米粉、瞬時にアルファ化

「炊飯設備不要のたぬ、水を使わず排水処理も不要。加工場は装置スペースと作業場程度です。初期投資の大幅圧縮ができ、作業人員も不要。こうしたことから従来の製造コストに比べ、大幅に下げることができる。品質は色つきや香りが劣化しにくいことが特徴。アルファ化度の調整が均一な製品を生産でき、加熱処理は殺菌効果も期待できる。コスト大幅減に

「インテックス大阪」に出展する。また、系列子会社の株式会社ポテのんでは、農林水産省が進める東日本大震災復興補助予算の「二次産業化推進事業」に採択され、宮城県色麻(しなかま)町にカット、乾燥、粉末野菜・果物の食品加工工場を開設し、東北の復興・復興に取り組みんでいる。コメどころ宮城県での米粉利用の研究開発にも積極的に取り組んだ結果、このアルファ化米粉を従来の添加物の代替として使用することにより、100%米粉の開発に成功している。(福島厚子)

地元農家の有
開成弥一芋研
かながわ西
台、開成町、
不技術センタ
アールの計5
イオンリテー
伝統的な食文
る生産者を志
トフルチサン
取組に取組
議への参加
今回が26例目

同町出身
氏が明治36年
から譲り受け
……
書を手にした
衣メンパー
と比べて大き
で1、2を
た種芋がルーツで、高井氏
の名前から名付けられた。
在来の里芋に比べ格段に白
く、ねつとしたうま
と食味の良さが特徴だが、
戦後はコメづくりなどに押
され栽培が衰退していた。
平成23年に農家有志が研究
会を作り、神奈川県技術セ
ンターが保存していた種芋
の提供を受け、町の支援も
受けながら生産を復活させ
た。

「町にとって意義のあるこ
と」と強調。「協議会成功
のため全面的に支援した
い」と意気込みを語った。
弥一芋はイオン秦野店で
9月28日から販売が開始さ
れ生産量の拡大に合わせ、
県内のイオン、マックス、バ
リュ各店舗で順次販売を広
げていく予定。収量の確保
が当面の課題だが、将来的
にはネット販売も視野に入
れている。(石井美小夜)

竣工

好み焼きの
てきた。こ
生産拠点を
北米や中南
イルに合わ
を行うとど
としていく。
リフォルニ
スプリング
。正式名称
ku Fo
ロサンゼ
敷地面積は
築面積は1
7月に着工
ら稼働を開
業務用の
スや焼そば
焼)コース
1スなどの
食フームで
Sushi
リヤキソー
酢調味料を
調味料を
oy)プラ

食品ニューマーケティング研究
会会員企業無料、一般参加1万
5000円▼講師①中央大学
ビジネススクール・中村博教授
「プライベート
ブランドの最
新状況」②
流通経済研究所
・重富貴子研究
員「消費者調査
員によるPBの動
向」
▼問い合わせ
日本食糧新聞社事業本部、電
話03-34332-4664、
FAX03-3459-465
4、http://bit.ly/Ks1f3

設立総会で開成町の府川
裕一町長は、地域振興の観
点からも弥一芋の復活は

10月10日
講演
日本食糧新聞社

「町にとって意義のあるこ
と」と強調。「協議会成功
のため全面的に支援した
い」と意気込みを語った。
弥一芋はイオン秦野店で
9月28日から販売が開始さ
れ生産量の拡大に合わせ、
県内のイオン、マックス、バ
リュ各店舗で順次販売を広
げていく予定。収量の確保
が当面の課題だが、将来的
にはネット販売も視野に入
れている。(石井美小夜)



味ひとすじ
永谷園

永谷園ホームページ
http://www.nagatanien.co.jp

アサダ お弁当・仕出し用
しば小茄子 辛子風味小茄子
1kg×15・お買得500g10×2

株式会社アサダ 名古屋市中村区福西町181
TEL(052)411-8141(代)

「町にとって意義のあるこ
と」と強調。「協議会成功
のため全面的に支援した
い」と意気込みを語った。
弥一芋はイオン秦野店で
9月28日から販売が開始さ
れ生産量の拡大に合わせ、
県内のイオン、マックス、バ
リュ各店舗で順次販売を広
げていく予定。収量の確保
が当面の課題だが、将来的
にはネット販売も視野に入
れている。(石井美小夜)

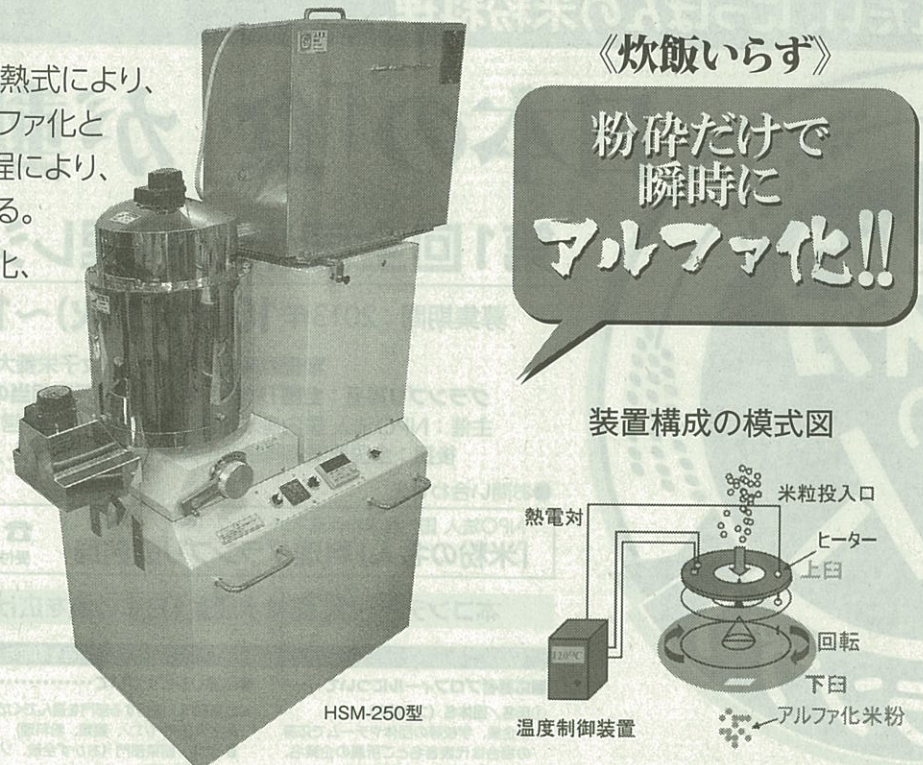
特許取得 せん断加熱式 穀物マルファ化粉碎機

業界初

〈特徴〉

1. 世界初特許技術せん断加熱式により、原料米(原料穀物)のアルファ化と粉碎を臼挽き方式の1工程により、投入数秒で可食粉体となる。
2. 粉体の色つきや香りの劣化、老化(β化)などが少ない。
3. 炊飯工程が無いので、多量の水は使わず、排水処理設備も不要。
4. 従来のアルファ化米の製造コストに比べ大幅に下げることが可能。
5. 加熱処理をしているため、殺菌効果も期待できる。

《炊飯いらず》
粉碎だけで
同時に
マルファ化!!



装置構成の模式図

HSM-250型

温度制御装置

米粒投入口
ヒーター
上臼
回転
下臼
アルファ化米粉

10月9日(水)~11日(金) 出展

東京	食品開発展2013 【ブース番号 2-169】	大阪	粉体工業展大阪2013 【ブース番号 2号館3-17】
----	----------------------------	----	--------------------------------

お問い合わせ先 TEL:03-3350-5771
食品機器営業課 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-7

農林水産省 6次産業化推進補助事業

セイシン東北

はつらつオー工場

平成24年に宮城県加美郡色麻町(しかまちょう)に
農林水産省の6次産業化推進補助事業として食品加工工場を立ち上げました。



役割 この工場では、野菜・果物をカットし、乾燥そして粉碎することができます。

特徴

- ①野菜・果物の加工が最終商品まで一貫して行えます。
- ②「カット野菜」・「乾燥野菜」・「粉末化」の各工程で単独の加工も可能です。
- ③少量(原料ベースで5kg程度)から加工可能です。
- ④常温の乾燥機で乾燥が可能です。

Hatsuratsu
株式会社 はつらつ

〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町1-13-28 メイフラワービル2階
TEL 022-215-4891(代) FAX 022-215-4890
http://hatsuratsu.co.jp

10月9日(水)~11日(金) 粉体工業展大阪2013 出展

9日(水) 特別企画
【ブース:東北ゾーン】 「復興企業と製品の紹介2(宮城県)」
社長 池田正明 講演