「S&W」ブランド缶詰 6月から日本市場販売へ

ジェー・ガーバー商会

高品質な果実・野菜缶詰

業務用フルーツ缶詰市場でトップシェアのジェー・ガーバー商会はこのほど、6月1日より「S&W」ブランドの加工食品全般（生鮮品、冷凍品を除く）を取り扱う日本国内代理店権を獲得したと発表した。

1896年にサンフランシスコで生まれた「S&W」は、高品質な果実・野菜缶詰等の加工食品ブランドとして長い歴史と実績があり、日本市場でも他社が取り扱わない特徴ある商品群を展開している老舗ブランドだ。ただ昨今の厳しい市場環境下、付加価値の高いS&Wは苦戦を強いられており、販売数量はピーク時の3分の1程度まで落ち込んでいた。

ジェー・ガーバー商会の親会社「ガーバー・ゴールドシュミットグループ」は、S&Wブランドを保有する「デルモンテ・パシフィック社」と戦略的グローバルパートナーシップを結ぶ。同社は、ジェー・ガーバー商会が日本市場でPHILPACK社（デルモンテ・パシフィック社傘下）のパインアップル缶詰、トロピカルフルーツミックス缶詰、果汁等の販売数量を近年飛躍的に増加させた実績を評価し、今回の国内代理店契約により日本市場のS&Wブランドのさらなる成長を託すことにした。

一方、ジェー・ガーバー商会は今回のS&W缶詰日本市場代理店権獲得により、従来の代理店取引中心のポートフォリオから、自らメーカーポジションとなる在庫ビジネスにも軸足を置き、食品輸入事業の拡大に舵を切る。

手代木和人社長は「今回の販売権獲得により、小売市場、業務用市場ともに、当社の商品をお取り扱いいただくお客様の数が飛躍的に増える。その声に直接耳を傾ける機会を通じて、当社に新たな商機も生まれるのではないか」と期待を寄せる。

手塚俊男執行役員食品部長は「販売代理店権移管にあたっては、当社が現行代理店から遅滞なく必要な情報を受け、かつ混乱を避けるため可能な限り従来のお取引条件・商流等を維持することで、これまでS&W商品をお買い上げいただいてきたお客様へのご迷惑を最小限にとどめるよう努力をしたい」としている。

伝統の「S&W」ブランド

全調食近畿ブロック会

阪田会長「関西の盛り上がりに期待」

全国調理食品工業協同組合（全調食）近畿ブロック会は4月18日、滋賀県大津市のびわ湖プリンスホテルで総会を開いた。

あいさつに立った阪田嘉仁会長（西友商店社長）は「大阪・関西万博が開幕し世界からますます多くの観光客が訪れ、関西も今まで以上に盛り上がると期待される。3月の研修旅行では台北を訪れ、量販店を視察し日本食の人気と評価の高さに驚いた。昨今物価高や原料不足という課題はあるが、まだまだ価値を見いだすチャンスはあると感じる」と述べた。

阪田会長

続いて、全調食の岩田功理事長が「全調食としてイベントに補助金を出しており、昨年度は全国で27社に利用してもらった。ビジネスにつなげようという意欲の強さを感じる。もっと活用し、ビジネスチャンスを見つけてほしい」と呼びかけた。会では、6月に大阪で開かれる「國酒フェア」で佃煮を販売するなどの事業計画が承認された。

総会に続き、各地区の代表が近況を報告。万博の効果は神戸にも及びホテルの予約が取りにくくなっていること（兵庫）、漁師の高齢化などで原料となる琵琶湖の魚の不漁が続いている現状（滋賀）などを伝えた。

なお、総会に先立ち参加者は紫式部ゆかりの石山寺を訪れ、琵琶湖をクルージングしながらホテルに戻った。

試食展示会に出展 外食パビリオン内

ブルドックソース

ブルドックソースは5協会）外食パビリオン「宴～UTAGE～」内に設置されるGFP（農林水産物・食品輸出プロジェクト）試食展示会に出展する。

ビジョン（あるべき姿）に定める「Sauceの魅力でホッとするおいしさを世界へ伝える」の実現に向けて出展する。

当日は「豚肉とマッシュポテト串withとんかつソース」（予定）を数量限定で提供。主力レギュラーソース（ウスター、中濃、とんかつ）の味比べを行い、パビリオンを盛り上げる。

日本コナモン協会

お好み焼のキャベツは千切り？みじん切り？

日本コナモン協会（熊谷真菜会長）は、コナモンの日（5月7日）を前にした4月25日、大阪市のなんばグランド花月前でプレイベントを開いた。今回は「キャベツの切り方でおいしさが変わる?」と題し、千切りとみじん切りのキャベツを使った2種類のお好み焼約100人分を来場者に提供。気に入った方に投票してもらった。

イベントではオタフクソースの島原由里子大阪支店長、キユーピーの猿渡守大阪支店長がそれぞれ「世界に広がるコナモンの今」として各社の取り組みを話した。島原支店長は海外にはお好み焼、たこ焼の専門店が9作ったという、業務用の20店あると紹介。それを受け熊谷会長が「海外コナモン専用マヨネーズを紹介した。

2種類のお好み焼を提供

関西万博に間に合うよう、多くの人が本場の味を求め大阪に来ている」と話した。また、猿渡支店長は今年100周年を迎えたマヨネーズについて触れ、「コナモンに使われたことで、日本で深く浸透した」と説明。大阪・

24年度の植物油JAS数量 3年ぶりに120万トン台

日本油脂検査協会がまとめた24年度の植物油JASS格付数量は、前年比3・3%増の121万7095トンとなった。コロナからの回復が進んだ業務用の伸長に加え、油脂の価格高騰が落ち着いたことで3年ぶりに120万トンを上回ったが、コロナ前19年度の130万トン台には届いていない。

〈4～3月累計〉家庭用23万4363トン（2・7%増）、業務用36万2960トン（4・9%増）、加工用61万9772トン（2・6%増）、計121万7095トン（3・3%増）。

〈3月分〉家庭用2万618トン（4・5%増）、業務用3万3210トン（3・3%増）、加工用5万3276トン（4%増）、単月計10万7104トン（3・9%増）。

「漬物グランプリ2025」

評価軸はSDGs・健康・安全

受賞者の集合写真

全日本漬物協同組合連合会（全漬連）は、4月17～19日、「漬物グランプリ2025」を東京ビッグサイト（東京・江東）で開催した。審査員による事前の書類・実食審査を通過した3部門27作品（個人の部6、学生の部8、法人の部13）が出品。法人の部は本漬・浅漬の2部門で競われた。19日の決勝大会では出品者による商品プレゼンテーションおよび実食審査が行われ、審査委員と一般来場者の試食・投票の総合評価で順位を決定した。審査委員長は宮尾茂雄氏（東京家政大大学院客員教授）。作品は彩り・素材の性質・味覚、法人の部は3点のほか安全性・価格の観点から審査された。受賞作品は以下の通り。

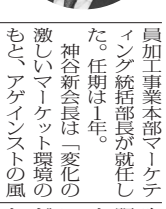
【個人の部】グランプリ「小粋なCafeの千枚漬」（早津毅／東京都）、準グランプリ「大根の巻き結び漬け」（前川厚子／香川県）、審査員特別賞「腸活キムチ」（黄海宗／大阪府）

【学生の部】グランプリ「岐阜の橙×橙漬け」（中田朔愛・山田美乃／岐阜県立岐阜農林高校）、準グランプリ「意識高い系にさせちゃう!?ハーブ香るmooi pickles」（小池麻由・菊池瞭華／高崎健康福祉大学）、審査員特別賞「国黒黒漬～伝統の国分だいこんを鹿児島の味で～」（地域の味を繋ぎ隊／霧島市立国分中央高校）

【法人の部・本漬】グランプリ「Long Shelf Life 福神漬」（新進）、準グランプリ「むすとも カラフル野菜と広島菜 旨塩味」（山豊）、地域特産品特別賞「さいたま梨のぴくるす」（マルツ食品）、【浅漬】準グランプリ「発酵の旨味 乳酸発酵白菜漬」（秋本食品）、一般審査委員特別賞「相馬産あおさ海苔のごま油香る濃厚キムチ」（菅野漬物食品）。

宮尾審査員長は総評で、「学生の部は規格外野菜を活用するなどSDGsを意識した作品が多く、年々レベルが向上している。個人の部ではコーヒーを使った浅漬など健康志向かつユニークな作品が登場し、今後の漬物開発において参考となる。法人の部では安全性や賞味期限延長など海外展開を見据えた視点で選出した」とコメント。法人の部のグランプリ受賞作品には農林水産大臣賞が与えられ、漬物グランプリのロゴマークを使用する権利が与えられる。

ピザ協議会 新会長に神谷崇日本ハム執行役員



ピザ協議会は、4月17日に開催した理事会の役員互選により、新会長に日本ハムの神谷崇執行役員加工事業本部マーケティング統括部長が就任した。任期は1年。

神谷新会長は「変化の激しいマーケット環境のもと、アゲインストの風もフォローの風も入り交じった中で、ピザ業界は、小麦相場の安定など、一部フォローの風も吹きつつあると思う。量販店のデリカが注目を集め、ピザ第4次ブームといった話題もにぎやかだ。役員、会員皆さまのお力をいただき、情報交流を深め、ピザ業界の一層の成長に尽力していきたい」とのコメントを寄せた。

ミツカン 海苔のことならます小滝

霞が関キャピタルが竣工

大阪・茨木に賃貸型低温倉庫

不動産事業の霞が関キャピタル（東京都）はこのほど、茨木市に賃貸型の冷凍冷蔵倉庫「LOGI FLAG COLD 茨木1」を竣工した。名神高速茨木ICから約1㎞（進入時は迂回路を利用し約3・7㎞）、JR茨木からバスで15分の場所に位置する。

賃貸型冷凍冷蔵倉庫の特徴として、冷却設備にかかる多額の初期投資が低減でき、機器の保守費用が不要な点が挙げられる。また、茨木市に開設した理由を「大阪府中央卸売市場に近いため食品企業や関連する物流会社が多く、内陸に位置しBCP対策にも有効である」（ロジスティクス開発本部）と説明する。

「LOGI FLAG」は同社の倉庫ブランドで、3温度帯に対応した物流施設や冷凍冷蔵倉庫など、約3年で19か所の物件開発を進めている。関西では京都市と今回の茨木市の倉庫が竣工済み。27年秋には大阪の南港、同年冬には神戸市での竣工を予定する。

同社では「冷凍食品の需要が増加する一方で、大都市圏を中心に冷凍冷蔵倉庫は逼迫している。老朽化した施設も多く、潜在的な建替え需要がある」（同）としている。

【施設概要】敷地面積4366坪、延床面積8880坪、地上4階建・賃貸面積8590坪（うち冷蔵倉庫2683坪、冷凍倉庫3045坪、C&F倉庫〈5℃からマイナス25℃の温度変更が可能〉1522坪、事務所関連798坪）。

訂正

4月25日付3面、セブンーイレブン・ジャパン「できたてや中価格帯強化」記事中にある「デリバリー売上高1200億円を目指す」は2030年度目標です。お詫びし訂正いたします。

トリイ 無添加パン粉
「お陰様で好評です！」
国内麦100%
添加物不使用
170g 15入×2
株式会社トリイパン粉
愛知県豊川市一宮町上新切438番地
電話 0533-93-3381(代)