



KAWARA BAN!



2023
November



トレンド！早わかり

水産物の国内消費を後押し！

中国政府による日本産水産物の輸入全面停止を受けて、国内消費を後押しする動きが広がっています。また、11月3～7日はいいさかなの日として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付けられています。この時期だからこそ注目したい、各社の取り組みを紹介します。

水産支援を後押しする動きが加速

■水産事業者を支援する動きが広がる

8月、中国は東京電力福島第一原発の処理水の海洋放出に反発し、日本産の水産物の輸入を全面的に停止すると発表。この影響で、8月の中国への魚介類の輸出は前年同月比75.7%と大幅減となった。政府は水産事業者などへの緊急支援策として207億円を支出し、国内加工設備の導入や中国以外の販路開拓などを支援としている

■農林水産省がSNSで水産物消費を呼びかけ

#食べるぜニッポン! 農林水産省は、国産水産物の消費を促進するキャンペーンを開始。公式X(旧Twitter)で「#食べるぜニッポン!」というワードの画像素材を配布。ウェブサイトに専用ページを開設した

「#食べるぜニッポン」
ロゴマーク

■11/3～7は「いいさかなの日」の水産物強化週間

水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、2022年に水産庁によって制定。水産物の消費拡大に向け活動の強化週間と位置付けられている。小売業、メーカー、卸、約100社が賛同企業・団体となっている。国分グループ本社も参画



「いいさかなの日」
ロゴマーク

水産支援①ふるさと納税

ふるさと納税で水産物を支援する動きが拡大。政府からも、同制度の積極的な活用が国民へ呼びかけられている

■地域の水産事業者を応援する企画を公開



「楽天ふるさと納税」
サイトイメージ

楽天ふるさと納税は、地域の水産事業者を応援する企画「販路を失った産品を救い、日本の水産事業を守りたい!」を9月に開始。返礼品ページでは、水産事業における状況やコメントなど、緊急支援が必要な理由を伝えるコンテンツも掲載する

■社会情勢の影響を受ける水産事業者の返礼品を紹介



「さとふる」
サイトイメージ

さとふるは、水産事業者を支援するため特設サイト「ピンチに負けない!ふるさと納税で日本の水産事業者を応援!特集」を9月に公開。8月に同サイトが集計した検索ワードランキングでは、「ホタテ」「カニ」など魚介・海産物カテゴリに関連したワードの検索に伸びが見られた。水産事業者を応援しようと返礼品を選ぶ寄付者が増えていけるのではと推測される

水産支援②小売

■セブン-イレブン ホタテを使った新商品



セブン-イレブン
「北海道産帆立使用
ほたてめしおむすび」
(237円)

セブン-イレブンは、水産事業者を支援する消費喚起策として北海道産のホタテを使用した「北海道産帆立使用 ほたてめしおむすび」と「北海道産ほたてのクリームグラタン」を10月から発売。2品で計約70トンの北海道産のホタテを使う見込み。他の商品も併せ、2024年春までに合計で約130トンのホタテの活用を計画しているという

■ローソン 国産水産品使用の一部商品を値引き



ローソン
「鮭葷の内」
(549円)

ローソンは、農林水産省の「#食べるぜニッポン!」の取り組みに賛同し、「焼鮭葷の内」など国産の水産品を使ったおにぎりや弁当6品を、最大50円値引きするキャンペーンを10月から期間限定で開始する。12月には、北海道産ホタテと北海道産の昆布を使用したおにぎりも発売予定という

水産支援③外食

■ワタミ「日本の漁業応援キャンペーン」



ミライザカ
「ホタテのガーリック
バターステーキ」
(768円)

ワタミは、水産企業と連携し、国内消費を促すためのキャンペーンを「ミライザカ」「鳥メロ」の直営116店舗で9月から開始。第1弾として、北海道産のホタテを使った8種類のメニューを提供する。今後も継続して水産業応援のキャンペーンを行っていくという

■くら寿司「日本の漁業を応援キャンペーン」



くら寿司
「国産肉厚ほたて」
(280円)

くら寿司は、国産水産物の消費拡大を図るキャンペーンを9月から開始。第1弾として国産のホタテを使った握り寿司を全国の店舗で販売。中国の全面禁輸で行き場を失った水産物の消費を促し、漁業関係者を支援する。今回の取り組みは、くら寿司の各店舗で地元の食材を提供する「くらの逸品シリーズ」の一環で、今後も支援の必要性があれば継続したいという

今後は

政府からの呼びかけもあり、国内で水産物を食べて支援する流れが拡大しています。この動きはさらに広まると考えられるため、今後の動向は要チェックです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

世界から注目を集める「和食」

インバウンド需要が回復しつつある現在、「和食」に世界から注目が集まっています。今年の12月4日は「和食」がユネスコに登録されて10周年を迎えることから、様々なイベントが企画されており、より関心が高まると予想されます。そこで今回は「和食」について特集します。

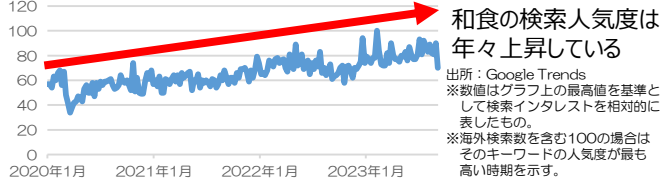
「和食」は世界から注目を集めている

■ユネスコによる「和食」の定義

「和食：日本人の伝統的な食文化」と題し、(1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 (2) 健康的な食生活を支える栄養バランス (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現 (4) 正月などの年中行事との密接な関わりの4つを特徴としている

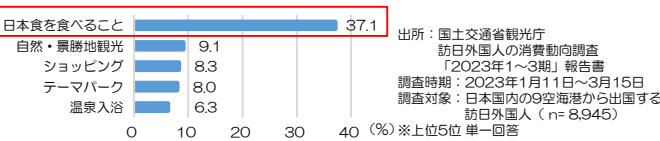
■「和食」の検索人気度は増加

< “Japanese cuisine” (日本料理・和食) の検索人気度傾向 >



■「日本食を食べること」を最も期待している

< 訪日前に最も期待していたこと >



「和食」のイベントが各地で開催

■科学や歴史など多角的視点で「和食」の魅力に迫る



国立科学博物館 特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」イメージ

特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」が上野公園の国立科学博物館で10月から開催。バラエティ豊かな標本や資料とともに科学や歴史などの多角的な視点から和食を紹介している。

自然が育んだ食材や人々の知恵・技術など和食の歴史の変遷と未来について目を向け、意外と知らない和食の世界を紐解いていく内容としている

■ユネスコ登録10周年記念にちなんだランチ賞味会



都リゾート志摩 ベイサイドテラス 「みえの大地と海の恵み」 (8,000円)

都リゾート志摩ベイサイドテラス (三重・志摩) は、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年を記念してランチ賞味会「みえの大地と海の恵み」を5月に開催。三重県内の生産者を訪ねて選んだ春野菜に、伊勢えびや伊勢まだいなど、三重の食材で日本料理を楽しめるという

世界に向けた和食の魅力の発信

■成田空港に“日本”を味わえる飲食店フロア



「JAPAN FOOD HALL (ジャパンフードホール)」フロア内イメージ

成田空港第2ターミナルの出国手続き後エリアに、寿司や天ぷら、鰻など、日本の食を味わえる10の飲食店が集まったフードホールが9月にオープン。食材や調理方法にこだわった専門店がバラエティ豊かに取り揃えられており、出国手続き後も日本の食が楽しめる。ジャパニーズモダンな内装で、国内空港初となるテラス席などを設けている

■世界を視野に入れたグローバルブランドを目指す



ハナマルキ醸造 麹 研究室 「第63回全国味噌鑑評会 農林水産大臣賞受賞 田舎みそ」 (1,836円)

ハナマルキは、新ブランド「ハナマルキ醸造 麹 研究室」を立ち上げ、公式ECサイトと直営店のみそ作り体験館で味噌3種を8月に発売。世界が和食ブームとなっている今、従来の“麹”や“味噌”の価値観を一変するような商品展開を行う。“麹”の可能性を追求し、“麹”の未来を創るというコンセプトで立ち上げたという

広がる「和食」の楽しみ方

■和食×アフタヌーンティー



和風ダイニング&バー FUGA (風雅)

新宿プリンスホテル (東京・新宿) は、「和風ダイニング&バー FUGA (風雅)」で、和食と甘味をアフタヌーンティースタイルで楽しめる新ランチメニュー「和風スイーツランチ ～秋日和～」を9月から開始した 「和風スイーツランチ～秋日和～」 (6,000円)

■和食×ドリンク



だしとうまみ「ピーツとトマトのすりながし」 (イートイン 660円)

伝統的な和食のすりながしを、“飲む和食”として新しい食べ方で提案する「だしとうまみ」(京都) は、「ピーツとトマトのすりながし」を9月に発売。ピーツの優しい甘みとトマトの酸味がマッチしているという

■和食×オリーブオイル



井上誠耕園「だしオリーブオイル 鰻」 (1,412円)

「井上誠耕園」(香川・小豆) は、鰻、海老の風味を活かした今までにない新しい和風オリーブオイルを2月に発売。和食によく合うコク深さで、おにぎりやうどん、お味噌汁の仕上げにかけるだけで簡単にだしが活きた味わいになるという

今後は

世界中から注目を集める「和食」。今年はユネスコ登録10周年ということもあり、国内でも注目度が高まると予想されます。今一度日本の食文化に注目してみてもいいかもしれません。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

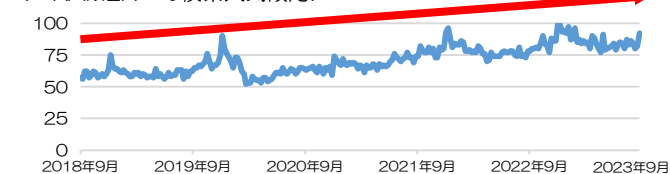
海外のラーメン人気を追う

日本の国民食と言っても過言でないほど、多くの人を魅了するラーメン。そのラーメンは外国人からも人気を集めています。今回は、外国人も魅了するラーメンに注目し、最新情報をお届けします。

ラーメンは外国人に人気

世界的にラーメンに注目が集まっている

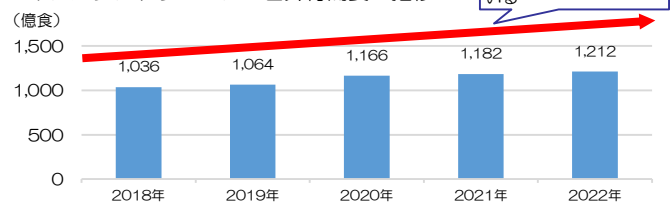
<“RAMEN”の検索人気傾向>



出所：Google Trends ※数値はグラフ上の最高値を基準として検索インタレストを相対的に表したもの。
※海外検索数を含む100の場合はそのキーワードの人気度が最も高い時期を示す。

インスタントラーメンの世界市場

<インスタントラーメンの世界総需要の推移>



出所：世界ラーメン協会 (WINA) 「総需要一覧表」 (2018年~2022年)
※2022年の値は、取得困難なためウクライナのデータを含んでいない

インスタントラーメンの世界市場は経年で伸びている

海外向けの商品

■植物性たんぱく質から濃厚なチャーシューを開発



グリーンカルチャー「Greenチャーシュー」(1,140円)

グリーンカルチャーは、大豆を主原料とする「Greenチャーシュー」を事業者向けに9月から受託販売。しっかりした味付けと噛み応えがあり、ベジタリアン、ヴィーガンであっても本格的なラーメンを楽しめるよう開発。ブロックタイプなので好きな形にカットができ、活用の幅を広げて利用できるという

■植物の旨味だけで開発したインスタントラーメン



クラタ食品「VEGAN RAMEN SHOYU RAMEN (ヴィーガンラーメン ショーユラーメン)」(194円)

クラタ食品は、「VEGAN RAMEN (ヴィーガン ラーメン) ヴィーガンインスタントラーメン 1食シリーズ」を2月に4種発売。欧米向け輸出商品として、ベジタリアンやヴィーガンのために開発。動物性エキス、魚介エキス、うま味調味料を全く使わず、野菜の旨味だけでインスタントラーメンを開発した

日本の店が海外へ進出

■喜多方ラーメン店がアメリカに出店



Kitakata Ramen Ban Nai - Kearny Mesa (キタカタラーメン バンナイ カーニメサ) 店舗イメージ

国内外で飲食店事業を手掛ける麺食は、「Kitakata Ramen Ban Nai - Kearny Mesa (キタカタラーメン バンナイ カーニメサ)」(アメリカ・サンディエゴ)を7月にオープン。アメリカ全土では7店舗目の出店となる。喜多方ラーメンの豚骨スープをベースにしたあっさり醤油味のスープと、もちもちとした食感の麺が楽しめるという

■海外戦略の第1号店をタイにオープン



KARAMENYA MASUMOTO (カラメンヤ マスモト) タイ店 店舗イメージ

日本全国に60店舗展開する栞元は、タイ初上陸となる1号店「KARAMENYA MASUMOTO (カラメンヤ マスモト) タイ店」(タイ・バンコク)を5月にオープン。辛い料理が大好きな国に日本のラーメン店が進出。メニューは1987年に誕生以来、進化し続ける「元祖辛麺」のほか、「トマト辛麺」、「白い辛麺」の3種を展開している

国ごとにカスタマイズされているラーメン

■アジア各国に合わせたスープだしを工夫



8番らーめん ココ

ハチバンは、「8番らーめん」のアジア展開を加速させるため、タイに第2工場を9月から稼働。味は現地の食習慣になじむよう、スープは日本での豚と鶏の合わせだしではなく、タイは豚ベース、ベトナムは鶏ベースに工夫して、手ごろな価格で提供している。タイでは最も人気のあるラーメンチェーンの一つに成長し、ベトナムでも今春から本格出店を開始している

■宗教に対応したラーメン



Yoshiyama Ramen Tropicana Gardens (ヨシヤマラーメン トロピカーナ ガーデンス) 店舗イメージ

札幌ラーメン吉山商店のマレーシア店「Yoshiyama Ramen Tropicana Gardens (ヨシヤマラーメン トロピカーナ ガーデンス)」(マレーシア・クアラルンプール)では、日本の店舗とは違い、豚肉を使わず、鶏をベースにしたムスリムに配慮したラーメンを提供。同店舗は海外初出店で、7月にオープンした

今後は

ラーメンは、海外向けの商品開発や、外食店の海外展開も広がっており、外国人を取り込む施策が行われています。また、現地の嗜好と融合し、現地の文化に寄り添った新たなラーメンが生まれています。今後も、ラーメン人気に注目です。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

企業が注目！食品の冷凍技術

ここ数年、食品の冷凍技術が進化しています。保存する技術だけでなく、食材の賞味期限を延ばすことで食品ロス削減など社会課題の解決にも繋がっています。今回は食品の冷凍技術に関する情報をお届けします。

食品の冷凍技術

日本は、世界で最も冷凍技術の歴史が古く、発展している。中でも、昨今の食を支える「急速凍結」と呼ばれる冷凍技術が注目されている

■企業が特殊冷凍機を導入するメリット

- 鮮度保持** 腐敗や食中毒の原因を抑制し、安全性を確保
- 人手不足解消** 調理時間短縮、事前調理ができ計画製造可能
- ロス削減** 材料や食品の賞味期限による廃棄を極限まで抑えることでフードロスの削減が可能
- 流通網拡大** 冷凍物販による販路開拓が可能

■冷凍技術の種類

身近な家庭用冷凍庫のほかに近年業務用の冷凍技術が進歩している

エアースラスト方式 (空気凍結)	冷やした空気を吹き込むことで、冷凍室内の温度を下げて冷凍する技術
リキッド方式 (液体凍結)	-10℃~-35℃の液体に、食品を入れることで冷凍する技術
コンタクト方式 (接触式凍結)	低温の冷凍板に食品を接触させ、凍結させる技術
液化ガス方式	-196℃の液体窒素や-79℃の液化炭酸ガスを食品に吹き付けて凍結させる技術

鮮度保持

長期間食材の鮮度と食感や味を保持することが可能と
なってきている

■最新冷凍技術×京都の家庭料理おぼんざい



下鴨茶寮
「下鴨茶寮の
おぼんざい
万願寺揚げだし」
(972円)

下鴨茶寮(京都)は、最新冷凍技術を活用した「下鴨茶寮のおぼんざい」5種類をECサイトで9月に発売。素材本来が持つ味を活かし無駄なく工夫して調理されてきた京都の家庭料理“おぼんざい”を、最新の冷凍技術を使用し、いつでも美味しく家庭で食べられるように仕上げたという

■特殊冷凍技術×職人技が生み出す生サバの食感



大志「鯖蒲鮓
(さばかますし)」
普通サイズ
(4,900円)

創作和食店「大志」(佐賀・唐津)は、「鯖蒲鮓(さばかますし)」をECサイトで7月に発売。佐賀県唐津市が研究を重ねて生み出した“-60℃超冷凍技法”を用いた唐津Qサバを使い、和食の職人技を合わせて開発。家庭で生サバの食感を楽しめるよう仕上げたという

人手不足解消、ロス削減

最新冷凍設備の導入により、人材不足の解消、フードロスの削減へ取り組んでいる

■パン屋に急速冷凍機導入で仕込み作業軽減



い志かわ 店舗ロゴ

高級食パン店「い志かわ」は、店舗改装で急速冷凍機を7月に導入。パンやパン生地に急速冷凍機を使い、早朝の仕込み作業を軽減し、深夜勤務を削減。従業員の負担軽減に努めている

■惣菜販売店に急速冷凍機導入で複数の課題解決



コトフ マルシェ
店舗イメージ

食品衛生の分野でサービス提供するサラヤが設立した子会社Cotof(コトフ)は、「コトフ マルシェ」(大阪)を1月にオープン。ラピッドフリーザー(※)をはじめとするサラヤの新チルド冷凍調理システムを使用し、店舗で再調理・再加熱することで、調理効率化、フードロス削減、人手不足対策、コスト対策を実現するという(※凍結液に食材を浸すことで食材の品質低下を最小限に抑え、採れたての品質保持が可能)

流通網拡大

高品質な冷凍を実現する特殊冷凍技術により、流通網
拡大が期待される

■特殊冷凍技術で日本食の海外販路拡大へ



ディブレイク
「アートロック
フリーザー」イメージ画像

ディブレイクは、輸出と海外マーケティングを手掛けるWeAgri(ウィーアグリ)と6月に業務提携し、特殊冷凍機「アートロックフリーザー」を用いて開発した国内食品メーカーの商品の海外展開支援を開始。鰻の蒲焼や稲荷寿司など海外で人気が高いが、冷凍での輸出が難しい食品を扱うメーカー8社の、さらなる販路拡大を目指す

■北陸発の人気寿司を独自冷凍技術で販路拡大



金沢まいもん寿司
店舗ロゴ

「金沢まいもん寿司」を展開するエムアンドケイは、気軽に食べることができるスティック型お寿司「スティックすし」を開発。同社の急速冷凍技術を使い、ネタもシャリも握りたてのような状態で解凍可能。食べやすい形で提供することで、寿司の利用シーン拡大を目指し、機内食やスポーツ観戦時、輸出向けとしても展開する計画だという

今後は

食品冷凍の技術進化により新しい価値が生まれています。生鮮品の鮮度を保ったまま長期保存が可能になったり、働き方改革や冷凍流通による新規販路開拓など、幅広い領域での課題解決に繋がっています。進化を遂げる食品の冷凍技術から、今後も目が離せません。

出典 各社サイト他

おすすめ

問屋ガールの目利き！

管理栄養士中山の今月のおすすめ

モリヤ(株) にしん蒲焼

“魚”を「骨まで」おいしく食べる

適切な温度・圧力で魚の身へのダメージを抑えて、**ふっくらやわらか**にする水産加工技術を活用した商品。骨まで丸ごと食べることで、**カルシウム、DHA**などの**栄養価がUP**。また、加食部を増やすことで、**廃棄ロスを削減**することが出来る**SDGs**な商品です。醤油、砂糖、本みりん、水あめでつけられた味付けは白米にぴったり！丼ものでランチに、朝食の一品にもおすすめ。

調理方法：袋ごと加熱又は自然解凍。
規格：5尾×20袋×2合



ディーツフードプランニング(株) ディーツ明太タイプ

Deatsから明太タイプが登場

こんにやくを原料とした**動物性フリー**の明太子風ペーストです。**コレステロール・プリン体ゼロ**で罪悪感なく食べられます。見た目も味もいつもの食事でカラダに少し**ヘルシー**。(カロリー・糖質をカット、食物繊維をプラス) また、おからの残渣、国産のこんにやくを使用しているため、**ムリなく環境や資源に配慮したSDGs**な商品です。**加熱しても色味も変わらず**、色鮮やかにご提供頂けます。

調理方法：解凍後、そのままご使用頂けます。
規格：500g×20



(株)ニッポン ベジカフェ ガトーショコラ

動物性不使用のヴィーガンデザート

植物性原料のみで作られたガトーショコラです。フリーカットタイプなので、アイデア次第で様々なアレンジが可能。**インバウンド対策**でいかがでしょうか。また、動物に由来する素材を使用しない製品として、特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン**ヴィーガン認証**を取得しています。ヴィーガンメニュー、植物性メニュー、SDGs枠と様々な形でご提供頂ける商品です。

調理方法：解凍してお召し上がりください。
規格：230g×12袋×2合

