ニッポン
ワンプレートブランドを統合
「彩りごはん。」でおいしさのこだわり伝える

太田尾社長

ニッポンは和食の「よくばり御膳」と洋風・中華・韓国メニューの「よくばりプレート」のワンプレートブランドを新ブランド「ニップン　彩りごはん。」に統一し、9月1日刷新する。ブランドメッセージは「ひとくちひとくち、ココロはずむ。」に設定し、ワンプレートの未購入者が潜在的に持っている「おいしさへの不信感」を払拭するような「おいしさへのこだわり」と「彩り」が伝わるパッケージとすることでさらなる市場拡大をめざす。

太田尾亨社長は「オーマイプレミアム」に続く第2のマスターブランドに育成する意気込みをこのほど開いた新商品説明会で示した。

新パッケージには食事を飾る皿や食卓を想起させるシルエットに、日本の伝統色である濃藍と金色を採用した新ロゴをパッケージの中心に配置した。

ラインナップは全18品で展開。「よくばり御膳」と「よくばりプレート」のメニューを引き継いだ15品に、新たに「欧風カツカレー」と「海老と3種野菜のグラタン&オムライス」、「ハニーマスタードチキン&ペペロンチーノ」の3品を追加する。

「欧風カツカレー」（350㌘）はじっくり煮込んだ欧風カレーとバター風味の特製ライスを合わせた。副菜にはバターオイルで和えたほうれん草と福神漬けをトッピングした。

「海老と3種野菜のグラタン&オムライス」（300㌘）は洋食の定番のグラタンとオムライスをセットにした。

「ハニーマスタードチキン&ペペロンチーノ」（340㌘）は定番テイストのペペロンチーノと甘酸っぱいハニーマスタードがやみつきになる組み合わせにした。

「ニップン　彩りごはん。　欧風カツカレー」

パスタは具材感にこだわり開発

冷凍パスタ「オーマイプレミアム」ブランドの新商品として「明太子クリーム」を追加し、秋冬の期間限定品には「芳醇貝だしスープパスタ」のほか、「オーマイプレミアム」の上位品「至極」シリーズで「至極のアクアパッツァ風スープパスタ」も投入する。いずれも消費者に支持を得ている具材感にこだわって開発した。

「明太子クリーム」（280㌘）はピリッとした辛みと風味が効いた明太子ソースと濃厚でまろやかなクリームソースのWソース仕立てにし、麺はソースと具材に絡みやすいリングイネを採用した。トッピングはえび、まいたけ、しめじ、ほうれん草。

「オーマイプレミアム　明太子クリーム」

「芳醇貝だしスープパスタ」（300㌘）は貝の旨みあふれる貝だしスープに、生姜と清酒の香りが広がる。あさりと小柱の2種の貝をぜいたくにトッピングした。ほうれん草と赤唐辛子で彩り鮮やかな仕上がりにした。

「至極のアクアパッツァ風スープパスタ」（300㌘）は魚介の旨みとシャルドネワインで香り高く仕上げた。トッピングの大きな白身魚はふっくらと焼き上げた後に薄く塩味をつけることでパスタとなじみやすくした。あさりと赤・黄ピーマン、ブロッコリーで彩りを出した。

既存品では「オーマイプレミアム」の「舞茸となすの香味醤油」（260㌘）をリニューアルした。

大盛り冷凍パスタの「オーマイBig」シリーズでは外食人気のトマトテイストと相性の良いにんにくを組み合わせた「トマトとにんにく」を追加し、既存品の「超にんにくペペロンチーノ」でローストガーリックを加えるブラッシュアップを施した。

弁当用パスタにも新商品として人気・定番のテイストを組み合わせた「オーマイ2種のスパゲッティミートソース味&バター醤油」（140㌘）を投入する。

冷凍ピザにクリスピータイプ
ピエトロ　つまみに合う味を具現化

ピエトロは秋の新商品として、初のクリスピータイプの冷凍ピザ2品を9月1日発売する。自社ECでは7月1日先行発売している。営業などからアイデアを募り、クリスピータイプの薄い生地と相性の良いフレーバーとして、同様にサクッとした食感のクラッカーでのペアリングを参考に、白ワインや焼酎といった酒のつまみに合う味を具現化した。

「国産鶏の炭火焼き　ゆず胡椒仕立て」

新商品「国産鶏の炭火焼き　ゆず胡椒仕立て」は九州料理をベースに国産の親鳥を炭火であぶることで歯ごたえを出し、アクセントに居酒屋では欠かせないゆず胡椒を加え、自家製のホワイトソースで味わいをまとめることで和洋折衷の味わいにした。

「バジル香る　海老とアボカドのジェノベーゼ」はパスタで人気上位の組み合わせのえびとアボカドをトッピングし、相性の良いバジル香るジェノベーゼソース、国産玉ねぎとバター、生クリームを合わせた自家製ホワイトソースで味付けした。

同社はナポリタイプのピザを販売しているものの、レストランで提供しているクリスピータイプのピザは流通過程で割れが生じてしまうため取り扱っていなかった。㈱PIZZAREVO（福岡市、一広晃司会長兼社長）の協力で専用生地の開発にこぎつけた。九州産小麦粉と全粒粉の2種を活かすブレンドにこだわり、小麦の香ばしさを引き出した。一枚一枚手伸ばしし、高温のピザ窯で焼くことで軽やかな食感に仕上げた。

「洋麺屋ピエトロ　冷製スパゲティーニ　たらことイカのクリームソース」

常温もしくはレンジ解凍後に油を引いたフライパンで蓋をして蒸し焼きすると、底面が揚げ焼き状態になり、サクッとした歯切れの良い食感を楽しめる。解凍後のトースター調理も想定している。

EC限定で冷凍冷製パスタ2品

麺と具材を温めてアイスキューブ状のソースと混ぜ合わせた冷凍の冷製パスタ「洋麺屋ピエトロ　冷製スパゲティーニ　トマトとモッツアレラ」と「同たらことイカのクリームソース」を6～8月にかけてEC限定で取り扱っている。どちらも税抜き880円。

「トマトとモッツアレラ」はバルサミコをさらに効かせた味わいにブラッシュアップし、「たらことイカのクリームソース」はレストランの冷製パスタで人気のたらこに合う海鮮や彩りとなるブロッコリーを組み合わせた。

ハッシュドビーフドリアも投入

「ピエトロ　ハッシュドビーフドリア」もEC限定で9月1日投入する。福岡県の能古島産トマトや熊本県産牛肉、マッシュルームなどに自家製デミグラスソースを合わせ、トマトのフレッシュ感を活かして濃厚かつさっぱりとした味に仕上げた。ホワイトソースで酸味の角を取り、深みを出している。税抜き1100円。

日本ハム冷凍食品
ワンプレは生地系を強化
グループの強みを活用

日本ハム冷凍食品は今秋、ワンプレートの新商品として「ピザプレートナゲット&フライドポテト」と「フォカッチャプレートイタリアンミートボール&チーズフォンデュ」を発売する。日本ハムグループ独自の強みであるピザなどの「生地系」に特化し、市場にはまだない独自性があるアイテムを投入することで、ワンプレート市場全体の活性化をめざす。

「ピザプレートナゲット&フライドポテト」

「ピザプレートナゲット&フライドポテト」のピザと冷凍食品オリジナルのチキンナゲット、皮つきのじゃがいもを適度な塩味をつけて揚げたフライドポテトをセットにした。ピザはレンジ調理専用のふんわりとした食感が特徴。自家製ソーセージとベーコン、ゴーダチーズ、自家製トマトソースが具材。学生や単身世帯など20～30の男性がメインターゲット。

「フォカッチャプレートイタリアンミートボール&チーズフォンデュ」のフォカッチャはしっとりふんわりとした食感で、塩こうじを配合している。4種類のチーズ（チェダー、ゴーダ、クリームチーズ、パルメザン）を用いた「チーズフォンデュ」とバジル、オレガノといった2種類のハーブを使用した「イタリアンミートボール」がセット。フォカッチャをチーズフォンデュに付けた後、ミートボールや具材のブロッコリーを喫食し、残ったトマトソースにフォカッチャを付ける食べ方を推奨している。メインターゲットとして20～40代の女性を据えている。

「ピザプレートナゲット&フライドポテト」が日本ハム食品㈱関東プラント（茨城県）、「フォカッチャプレートイタリアンミートボール&チーズフォンデュ」は日本ハム諫早プラント（長崎県）が製造する。

日本ハム冷凍食品は今春、「ナン&バターチキン・ほうれん草のWカレー」と「ナン&バターチキン・キーマのWカレー」の2品でワンプレート市場に参入した。40代以下の女性の購入につながっているという。

「四川飯店」に海老焼売と酢豚

日本ハム冷凍食品は「四川飯店」ブランドの強化も重要だと捉えており、「中華の名店　四川飯店監修　海老焼売」と「同黒酢酢豚」を投入する。

「中華の名店　四川飯店監修　海老焼売」はえびとれんこんの食感、肉の旨みを堪能できる。

「同黒酢酢豚」は香醋（こうず）、黒酢、老抽（らおちょう）を使用した四川飯店こだわりの特製黒酢ソースが特徴。

また「中華の名店　四川飯店監修」シリーズで「麻辣湯」を11月1日に発売する。

今秋は新商品7品を投入する。一部商品を除き9月1日発売。

ヤグチ
トランスジャパンを傘下に
鶏肉の安定調達力を強化

萩原会長兼社長

ヤグチ（萩原啓太郎会長兼社長）は、食品輸入卸の㈱トランスジャパン（神戸市、資本金1千万円）の全株式を7月31日付で取得し、子会社化したと17日公表した。外食産業向け業務用食品卸を主力とするヤグチが、主力商材である鶏肉の安定調達力を強化することを目的とした戦略的な買収となる。

トランスジャパンは1996年設立。アメリカ、ブラジル、タイ、中国など主要生産国から鶏肉と鶏肉加工食品の開発・輸入を手掛ける。前4月期の売上高は136億9千万円。

ヤグチは主に外食産業向けに業務用食品卸売事業を展開している中で、昨今の世界情勢の影響により、国内外食市場では食材の安定供給が重要課題となっている。特に鶏肉は外食向けの基幹商材であり、調達の確実性を高めることが求められていた。

こうした環境を踏まえ、同社はトランスジャパンのグループ化により、同社が保有する海外調達ネットワークを自社の販売網に組み込むことで、外食事業者への安定供給体制を強化できると判断した。今後は、海外調達ルートの拡充を通じて事業拡大を推進する。

クロスオーダー　利用15万店を突破

食品流通のデジタル化を推進するクロスマートは、同社の受発注プラットフォーム「クロスオーダー」を利用する飲食店・給食施設が全国15万店を突破したと4日発表した。外食・卸売業界では依然として電話・FAXによるアナログ受発注が主流で、人手不足や属人化が深刻な課題となっている。そこでクロスオーダーは、飲食店が普段使いのLINEからそのまま発注できる仕組みを採用し、現場への定着を促してきた。

現在はLINEに加え、給食業界特有の発注形式、留守番電話のAI音声認識、FAX注文のAI-OCRなど、多様な受発注方法に対応。全国の飲食店・給食施設の「日常の仕入れインフラ」として存在感を高めている。

同社の強みは、受発注のデジタル化にとどまらず、そこから生まれる一次データの蓄積にある。

「15万店が日々行う発注・販促・請求のデータをリアルタイムで集積し、食品流通の今を映す巨大なデータ基盤となっている」（同社）。このデータを活用し、卸売業者の経験や判断をAIで再現する業界特化AIプロダクトの開発を本格化する方針。

卸売業界では「何を、どの頻度で提案するか」「繁忙期をどう読むか」といった熟練者の経験値が属人化しやすく、次世代への継承が課題となっている。クロスマートは、蓄積データとAIを組み合わせることで、こうしたノウハウを「組織の資産」に変換し、卸売業者が次世代の食品流通インフラとして機能し続ける未来を描く。

寺田佳史社長は「電話とFAXが当たり前だった業界で、現場の皆さまが一歩ずつデジタルへ踏み出してくださった結果が15万店という数字になった。次は『卸を食品流通の頭脳へ』進化させる挑戦に取り組む」とコメントしている。

業界短信

スマートミール、新規34件

（一社）健康な食事・食環境コンソーシアムは第10回「スマートミール」認証で学生食堂、寿司店、中食、社員寮、大規模従業員食堂など34件を新規認証した。社員寮での認証は今回が初。スマートミールは、外食・中食・事業所給食で栄養バランスの良い食事を継続提供する事業者を認証する制度で、12学会が審査を担当する。

今回の認証に東亜大学学生食堂（週2回提供の準認証）、八千代寿し鐵（にぎり寿司の減塩御膳）、しずおか弁当（豚あみ焼き弁当の健康版）、銀しゃり（味の素×相模女子大の減塩弁当）、東北電力の社員寮（6カ所で提供）、阪神梅田本店従業員食堂（大規模食堂で300食提供）、カゴメ上野工場（提供比率50%）、フタバ産業（7施設一括認証）などが含まれる。

ケンコー、経産省DX認定

ケンコーマヨネーズは経産省のDX認定制度に基づき「DX認定事業者」に認定された。生成AI、RPA、協働ロボット、生産現場の自動化などを活用し、業務標準化や生産性向上を進めている。

同社は2024年に中計「KENKO Vision 2035」を策定し、26年には「Global Food Solution Company」への転換を掲げてIT戦略を強化。基幹システム刷新やデータ一元化を進め、部分最適のDXから全社最適のBX（ビジネストランスフォーメーション）へ移行する方針だ。業務用食品メーカーとして、製造・物流・営業のデジタル化は冷食・業務用市場でも競争力の源泉となる。

ニッスイ、熊本に義援金

ニッスイは令和8年熊本地震の被災者への支援、被災地の復旧・復興の一助として、熊本県に対して1千万円の義援金を拠出すると10日公表した。

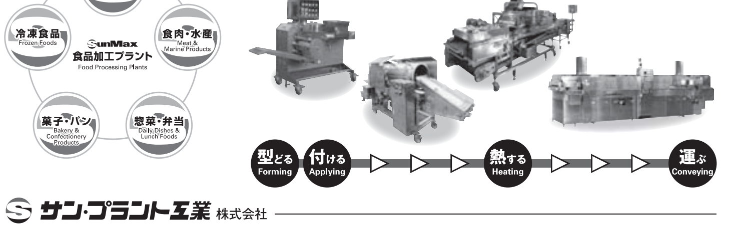
同社グループの日豊食品工業が熊本市に拠点を置き、食品製造などの事業を通じて地域の人々に支えられながら事業活動を実施してきたというつながりも踏まえ、被災者の生活再建と被災地の復旧・復興に役立ててもらう考え。

開設・移転

トーホー北関東、水戸新築

トーホーの子会社・トーホー北関東は、水戸支店を移転し、10月19日に新拠点を開設する。水戸エリアは人口約59万人の市場を持ち、外食需要の拡大余地がある。新支店は倉庫面積を現状比約1・4倍の505坪へ拡大し、冷凍・常温の保管能力を強化する。ドックシェルター設置や導線改善で品質管理と作業効率を高めるほか、物流機能の強化により地場チェーン、ホテル、ゴルフ場など新規得意先の開拓を進める。業務用卸の物流強化は、冷凍食品の安定供給にも直結する。

各種混合・小型～大型　フードミキサー　MD20～80、MDD－60～250
連続プレスで能率アップ　肉プレス装置　NP－200N、NP－300N
漬込み・マッサージ、真空ポンプ付　真空タンブラー（小型～大型）　VT－5、VTH－20、VTD－40・80
打粉・揚粉・砂糖等まぶし　微粉パン粉まぶし機　KM－300
水車方式で小型・コンパクト設計　水車式全自動パン粉着機　KDS－300N
ドライ・生・半生パン粉着　タライ式パン粉着機　KD－50、KS－50、KS－10N
機能性抜群な連続式袋プレス機　袋プレス装置（整袋機）　FP－400
ハンバーグ・メンチ・コロッケの整型　食品整型機　SPH－D30－N、D50－N、D100－N
生地を練らずに整型できる　エアー・タンク式食品整型機　SPET－D30－N、D50、D50K
ミートボール・つくね専用機　ミートボール整型機　MBS－3
冷食・デリカ（惣菜）機器一筋65年
You are What you eat.　Takeuchi Food Machinery Ltd.
食品自動機械製造・厨房機器　㈲竹内食品機械
□本社・工場〒253-0083神奈川県茅ケ崎市西久保1535
TEL.0467(85)3835(代)　FAX.0467(87)2429
URL：http：//www.takefma.co.jp
その他、ベルトコンベア、チョコネットコンベアなどの各種特注品も承ります。詳しくは右のQRコードから当社ホームページへ

サンマックス
ユニークなアイデアと
フレキシブルな思考。


サン・プラント工業株式会社
本社　〒570-0011 大阪府守口市金田町3-39-11
TEL 06-6902-2943　FAX 06-6902-2986
URL:http://www.sunmax.jp　E-mail:web@sunmax.jp
関東営業所　〒277-0806 千葉県柏市柏インター東5-7　TEL 04-7133-5311　FAX 04-7132-5707
東北営業所　〒983-0013 宮城県仙台市宮城野区中野4-7-1-101　TEL 022-387-2672　FAX 022-387-2673
九州営業所　〒819-0162 福岡県福岡市西区今宿青木100-8-508　TEL 092-407-0381　FAX 092-407-0382
北陸工場　〒924-0004 石川県白山市旭丘1-9　TEL 076-275-1171　FAX 076-275-6113

鶏2kgパックを自動開封
最大1200パック/時!!
自動開封機 APO-20
加熱変形の少ないふっくら
ハンバーグを生み出します
GESAME
ハンバーグ成型機
MH100A
付加価値の提案！
鶏ムネ肉を水平スライス
多様なカット方法（薄切り～ハーフカット、開き切り）に対応!!
水平切りスライサー
EBAKI-1VH、2VH、3VH
※処理能力により1/2/3レーンを選択可能　鶏ムネ肉のスライス後　鶏ムネ肉のしゃぶしゃぶ　鶏ムネ肉の開き切り
ワゴンに入った食材をそのままミキシング
ミキサー不要で効率アップ!!
ワゴンミキサー／タンブラー
GBT-300
ミキシング前　ミキシング後
株式会社タカミ　TAKAMI CO.,LTD.
□本社　兵庫県西宮市甲子園口北町4-15-105　TEL (0798) 63-7077　FAX (0798) 65-3301
□営業部　兵庫県西宮市甲子園口北町4-15-104　TEL (0798) 65-7227　FAX (0798) 65-8244
□東京営業所　埼玉県さいたま市見沼区深作2-21-23　TEL (048) 682-6900　FAX (048) 682-6901
URL http://www.takami-co.net　E-mail : kktakami@takami-co.net
各製品の詳細は弊社WEBサイトからご覧ください