

酒類・食品 & News 解説

週刊

令和6年4月26日(金曜日) 第3394号
 (昭和42年7月10日第3種郵便物認可)
 毎週金曜日 発行 編集発行人 石母田 健
 購読料 6ヵ月 14,300円(税込み)
 振替番号 東京4-71739
 発行所 株式会社 日刊経済通信社
 本社/東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号 日本橋府川ビル9階
 ☎03(5847)6611(代) FAX 03(5847)6600
 名古屋支局☎052(253)6924 大阪支局☎06(6353)1791
<http://www.nikkankeizai.co.jp/>

タイプ・コスパ重視で菓子パン人気

嗜好品としてだけでなく1食完結型の食事として菓子パンをとらえる動きが加速。従来品と比較して1・5倍程度のボリュームがある製品が人気となっているほか、従来は甘味系を中心に展開していたシリーズに惣菜系のラインアップを拡充するなど、各メーカーとも惣菜系菓子パンに注力している。

〈タイプ・コスパを重視〉

大手製パンメーカーは、2023年7月に価格改定を実施したことで、軒並み販売金額は対前年比増を達成したなかで、数量的には増加したと回答したメーカーもある一方、減少したと答えたメーカーもあり明暗を分けるかたちとなった。食パンでは「超熟」「本仕込」「ロイヤルブレッド」

が堅調に推移。「本仕込」は、発売30周年を迎え、「本仕込30周年キャンペーン」を実施。品質向上および環境に配慮したパッケージへのリニューアルも行った。圧倒的なブランド力を生かした製品の展開を図るメーカーもあれば、高価格帯・中価格帯・低価格帯と製品

の価格に幅をもたせた戦略を推進するメーカーもあるが、いずれにせよ高価格帯の製品のみならず値ごろ感のある製品をも不断にブラッシュアップしたことが奏功した。「ルヴァンバターロール」「ネオ全粒粉入りロール」「ネオ

ライ麦入りロール」「超熟ロール全粒粉&オート麦入り」「牛乳ロール4個人」といった食卓ロールが好調。コロナ禍以降の健康志向の高まりを受け、特に「全粒粉」や「雑穀」を使用した製品が人気だった。

菓子パン・惣菜パンの好調を受け、24年は惣菜パンへの注力が加速。携帯型包装サンドイッチでは、人気キャラクターや商品とのコラボを実施。山崎製パンの「薄皮シリーズ」では惣菜パンのラインアップを拡充し、「薄皮たまごぱん(4個人)」「薄皮ハンバーグ&ケチャップパン(4個人)」を発売。薄皮シリーズの惣菜パンを「薄皮グルメ」と銘打ち、ラインアップを拡充する。効率的に時間を使う消費行動が広がり、食事



は、行楽需要でも菓子パン

は、行楽需要でも菓子パン

は、行楽需要でも菓子パン

は、行楽需要でも菓子パン

2極化・3極化戦略を継続

を問わず人気となっている。各メーカー



おかげさまで創業218周年

いなばライトツナ スーパーノンオイル
 (カロリー約1/4 当社油漬フレークと比較)

CIAO とりささみ&かにかまぼこ
 緑茶消臭成分配合

INABA いなば食品株式会社



主な内容

タイプ・菓子パン人気 12面
 スパ重視で「薄皮」好調 5面
 バリッジ新「生茶」好調 5面
 明治乳酪副産物がカロ1415面
 ◎次号5月3日付は休刊とさせていただきます。

カゴ「Ever Egg」 3面
 2月のみそ出荷量 9面
 学流協 令和6年度通常総会 7面
 国分G本社の事業方針11〜13面
 ◎原料商品情報 8面

(2面に続く)



（1面から続く）
 行楽需要の高まりも、主に駅ナカ・駅前のCVSのパン需要を後押しした。
 あらゆる時間帯でのパン需要の増大を図ってきた大手製パンメーカー。タイパ・コスパを重視する時代となったことで、これまでの戦略が功を奏しはじめた。2極化・3極化戦略もあいまって、これまで以上に、TPOに合わせた選択が可能となっている。日常生活のさまざまなシーンにパンが溶け込んでいることを認識させられる。
 （ペーカリーのお役立ちに新機軸の製品も）

でも見た目もおいしさも維持することが可能な仕様とした。1トレイに6個という少量パッケージで、保管性・収納性も高く、店舗で必要な数だけ使用することで廃棄を抑えることができると、店舗オペレーションの効率

日清製粉ウェルナは今春、パスタソースメーカーとしての知見を生かし、具材一体型冷凍ソース「ポンとおくだけ」ポーションソースを発売。パンやパインなどの生地に同製品を乗せて焼くだけで、誰でも簡単に具材入りの惣菜パン等に仕上げることができる。新機軸の製品で、ペーカリー市場の開拓にもつながる。冷凍ソースを生地と一緒に焼成すると、ソースから水分が出て生地に焼きムラができることがあるが、同社独自の配合技術を採用することで、ソースから出る水分を防ぎ、時間が経つ

化にも貢献する。「ポンとおくだけ」ポーションソースは「ペーコン・ズッキーニ入りトマトソース」「なす入りミートソース」「ほうれん草・パプリカ入りカレーソース」「ブロッコリー・ベーコン入りクリームシチュー」の4種類。3月1日から発売開始。人手不足が深刻化するなか、「シンブル&クイック」に使用できることから注目度も高く、卸やペーカリーからも、「これまでになかった全く新しい製品だね」「これは使えそうだね」と好評で、今後期待できる

商品としての呼び声も高い。使い方は、凍ったままの製品を一個取り出し、発酵したパン生地の上に乘せて200℃のオーブンで20分焼成するだけ。必要な分量のみ使えることから食品ロスがなく、一方ではシンブル&クイックな調理ゆえ、チャンスロスも防げる。今後の展開について、「パスタソースの知見を生かし、パリエーションを増やしていきたい」（同社）。（詳細は姉妹誌「酒類食品統計月報」4月号参照）
 （川田岳郎）

ダイドードリンク

【大阪】ダイドードリンクは、「ダイドードリンク」世界一のバリスタ監修シリーズが、2014年の発売以来、10周年を迎えた。春夏商品から、作り手のこだわり・研究姿勢を表現する新たな冠として、「COFFEE LAB」のロゴをパッケージに配し、最先端のトレンドカフェの世界観を演出している。コーヒーの新しい価値を提供する商品として、「ダイドードリンク」ウイスキー香るブラックコーヒーラボ世界一のバリ

バリスタ監修10周年「COFFEE LAB」展開 ウイスキー樽熟成コーヒーで新価値提案



スタ監修（写真）を15日から発売した。シングルモルトスコッチウイスキーの製造に使用されたオーク樽の中でじっくりと熟成された、ウイスキー樽熟成コーヒー豆を使用。豆由来のウイスキーの香りとコーヒーの香りを掛け合わせた、新しい香りが感じられる。容器はウイスキーの香りが感じられるよう、広口のポトル缶とした。

「こだわりの豆やブレンド」「トレンドの飲み物」などを楽しみたいという、カフェニーズの高まりに応える。ウイスキー樽熟成豆には、スペシャルティコーヒー認証豆を使用。210gポトル缶、税別185円。既存商品についても、新たな冠「COFFEE LAB」のロゴを加え、カフェで飲むような上質な味わいとともに、パッケージでもトレンドカフェの世界観を演出する。ポトル缶260gは2月から刷新。「微糖」は、コーヒー豆

を8段階に挽き分けてブレンドし、さらにダブルグラインド（2段階に粒度分けする挽き方）で、より華やかさを感じる香りの広がりを実現した。「ブラック」は、浅煎り豆の特長を強化した。8段階焙煎豆ブレンドで、より華やかさを感じる香りの広がりを実現。同160円/144円。500ml PETは3月から、「ラテ」「ブラック」を発売。280円/159円を発売。280ml PETは4月から、「香りの微糖」「香りのブラック」を同148円/139円を展開している。（A）

日本酒をお洒落に

日本酒ポトル缶

日本酒ポトル缶商品化フロー

Good Point! /

遮光性

日本酒を光から守ります

熱伝導性

熱も冷やも！
※瓶の裏はキヤップ裏付してください

ポトル缶で日本酒を活性化します

〒100-7009 東京都千代田区丸の内二丁目7番2号 JP タワー 9階
 TEL: 03-6212-9700 (代表) FAX: 03-6212-9770 (代表) www.daiwa-can.jp