

酒類・食品 & News解説

週刊

令和7年9月26日(金曜日) 第3463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 15,730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 日本橋川ビル
☎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/>

業務用マーガリン類・ショートニング・ラードの生産高

日本マーガリン工業会調 (単位: トン、%)

区分 月次	マーガリン類		ショートニング		精製ラード		合 計	
	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比
2024.7	14,776	112.3	15,631	103.8	2,069	112.6	32,476	108.1
8	11,418	99.6	12,973	95.2	1,657	93.3	26,048	97.0
9	12,144	100.1	14,712	105.6	1,999	96.4	28,855	102.6
10	14,284	109.0	16,094	108.3	2,255	114.3	32,633	109.0
11	13,800	99.8	15,881	106.6	2,140	102.8	31,821	103.3
12	13,919	104.0	15,280	103.6	2,125	107.7	31,324	104.0
1-12 計	159,955	101.9	177,753	102.8	23,743	100.3	361,451	102.3
25.1	12,574	106.6	14,503	111.1	2,029	102.6	29,106	108.5
2	13,744	103.4	14,823	109.0	1,938	111.0	30,505	106.5
3	13,935	99.3	16,449	102.2	2,122	110.1	32,506	101.4
4	15,247	102.1	17,426	106.1	2,338	106.7	35,011	104.3
5	12,672	99.8	15,356	106.6	1,757	94.6	29,785	102.9
6	12,930	100.5	15,930	117.1	1,941	107.9	30,801	109.0
1-6 計	81,102	101.9	94,487	108.4	12,125	105.5	187,714	105.3

業務用マーガリン類の生産内訳

日本マーガリン工業会調 (単位: トン、%)

区分 月次	マーガリン		ファットスプレッド	
	数量	前年比	数量	前年比
2024.7	12,369	111.4	2,407	117.0
8	9,696	99.8	1,722	98.4
9	10,261	101.1	1,883	95.0
10	12,086	109.4	2,198	106.6
11	11,710	101.2	2,090	92.8
12	11,665	105.6	2,254	96.4
1-12 計	134,261	101.6	25,694	103.6
25.1	10,563	107.0	2,010	104.6
2	11,668	104.9	2,075	95.5
3	11,870	102.3	2,065	85.2
4	13,055	105.4	2,192	85.8
5	10,615	99.4	2,058	102.0
6	10,696	98.9	2,235	109.1
1-6 計	68,467	103.0	12,635	96.2

継続。一方、4月から開催された大阪・関西万博等の影響もあり、インバウンド需要を含む観光需要で土産物向け製品などは好調に推移した。在阪のメーカーでは、大阪・関西万博に出席した企業もあり、植物性素材を使った製品など未来の食をアピールした。

加工油脂業界では以前より、定期的に訪れるバター不足に対して、バター代替となる機能性油脂が人気と

なっていたが、昨今の異常気象はさまざまな植物性の原料にも多大な影響を与えているものとなっており、近年のカカオ豆の高騰に対しては、ココアバター代替脂の需要が増加している。食品製造業者にとって、かゆいところに手が届く製品が充実しているのが加工油脂業界。鶏卵不足、鶏卵の高騰も続いているが、卵の機能性を持った植物性の油脂・機能剤を提供するなど、近年とみに、時宜にかなった製品を開発・発売する技術力を見せつけられることが多い。

大阪・関西万博を訪れる観光客に対しても、植物性原料のみでつくられた動物性のおいしさを味わえる料理などがふるまわれたのではないかと。技術力をフルに発揮した日本発のおいしさを、加工油脂業界を起点として日本中、世界中に伝えていく未来を想った。

(川田岳郎)

へかゆいところに手が届く体制構築
原材料価格や包材費、資
材費、動燃費や人件費など
から、消費者の節約志向も

消費者の節約志向が継続するなか、大阪・関西万博などの観光需要の高まりに併せ、土産物向けの製品が好調に推移している。カカオの高騰やバター不足、鶏卵不足に対しても、それらを代替する機能性素材をいち早く提供し、日本発のおいしさを途絶えさせない取り組みが絶え間なく続けられている。加工油脂業界は、食品製造業者が求めるもの以上のソリューションを提供し続ける。

技術力を発揮し、日本発のおいしさを世界へ

加工油脂
かゆい手が届く製品提供

主な内容

セブン×初協働商品 「ウィルキンソン」ナイト 「サリン」High Bar「出」展 ヤク「酒ハイ」普及に注力	2面 12面 14面 3面
キーコ ハイブランド 森永ラクトフェリン 200 味の秋季新製品説明会 かねさ穀粒みそ工場竣工 7月のみそ出荷量 ◎原料商品情報	5面 11面 13面 15面 9面 8面

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN

おいしいとこだけ
搾ってます。



*食品表示基準による

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはいりサイクル。

キリンビール株式会社