週刊 酒類・食品 News&解説

令和７年12月12日（金曜日）　第3474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 日本橋府川ビル
☎03(5847)6611㈹　FAX 03(5847)6600
名古屋支局☎052(253)6924　大阪支局☎06(6353)1791
http://www.nikkankeizai.co.jp/

業務用プレミックス、復調の兆しあり

人手不足に対応した製品を続々投入

数年前に高級食パンブームも終了するなど、最終製品のヒット商品が見当たらない一方で、ベーカリーミックスが好調に推移。人手不足で時短や作業効率を求められることが追い風になり、プレミックスの人気を高める要因になっている。特に、打ち粉や追い種のいらないプレミックスなどは、バックヤードでの作業にも適しており、また、時間が経っても、再加熱してもサクサク味感が続くといった機能性にも注目が集まっている。

コロナ禍の終了以降、食品業界全体での回復が顕著になるにつれ、業務用プレミックス全体も回復傾向があらわになった。特に、外食・中食領域においては、これまで以上に顧客企画のヒットがプレミックスの業績に与える影響が大きくなっている。加糖ミックスは、インストアベーカリー向けなどのベーカリーミックスやドーナツチェーン向け製品が好調に推移。一方、新規顧客の開拓にも精力的に取り組んでいるが、トレンドの変遷が早いことなどもあり、必ずしも採用に至るわけでもないといった事態も散見され、厳しい状況となったメーカーもあった。また、人手不足の影響から、プレミックスの使用から冷凍生地、焼成後冷凍パンの使用へとシフトする動きもあり、顧客ニーズに適した営業活動、提案活動が求められる。

無糖ミックスは、こちらも人手不足に対応した製品が好調に推移しており、打ち粉や追い種不要の天ぷら粉が人気となっている。また、揚げ置きや再加熱してもサク味感が続く製品に加え、素材の歩留まり向上効果があるマリネートミックスなど高度な機能性を付与した製品にも注目が集まっている。

深刻な人手不足が継続するなか、ベテランの職人でなくとも本格的な調理を可能とする業務用プレミックスの重要性が増している。天候や気温、湿度に左右されず、同じようにもっちりとしたパンが焼けるベーカリーミックスや打ち粉や追い種のいらない天ぷら粉、さらには、素材の歩留まり向上効果のあるマリネートミックスまで登場し、いよいよ多彩なラインアップとなっている。打ち粉の工程のみならず、コスト削減にまでつながるなど、機能性がさまざまな相乗効果をもたらしている。一方、リテールベーカリー等では、冷凍生地・焼成後冷凍パンに切り替える動きも散見されるなど、必ずしもプレミックスだけが重宝されるわけではない現実も見え隠れする。

メーカーも手をこまねいているだけではなく、かつては25kgの大袋入りだったものから、10kgや5kg、1kgといった小袋入りの製品にシフトするなど、働く人に配慮した製品の提案を行っている。店舗経営では、とかく、後継者不足が喧伝されたりもするが、プレミックスなどの機能性素材をフル活用することでのれんを守っていく道筋を照らし出せるのではないかと願う（「酒類食品統計月報」12月号に関連記事）。

（川田岳郎）

加糖・無糖別生産量の推移

日本プレミックス協会調（単位：トン、％）

年度	加糖	業務用加糖			無糖	業務用無糖		
	総生産量	生産量	前年比	構成比	総生産量	生産量	前年比	構成比
2019	213,892	181,399	103.0	84.8	159,738	123,427	98.7	77.3
20	211,048	170,156	93.8	80.6	149,923	111,473	90.3	74.4
21	208,452	175,796	103.3	84.3	149,584	112,938	101.3	75.5
22	203,417	175,272	99.7	86.2	149,514	116,645	103.3	78.0
23	192,729	167,215	95.4	86.8	148,240	117,406	100.7	79.2
24	197,432	171,174	102.4	86.7	147,968	117,509	100.1	79.4
25年1～8月	125,524	109,437	98.0	87.2	94,972	76,040	101.2	80.1

主な内容

ワインニュース⑤ 10～14面
（MHDモエヘネシーディアジオ、スマイル、明治屋、リードオフ、モトッツ、ジャパン、クス、スリーボ、ガルナッチャ／グルナッンド貿易、シュの国際プロモーション）
酒類総研最新研究発表 3面
キリンビール「味覚Ａ－」で鍋にキーコーヒー「純喫茶」セミナー 15面
カゴメ小学校で食育授業 4面
主張 はちみつ公取協「外来アミラーゼ検査法」ＪＡＳ化へ 5面
◎原料商品情報 2面
6 7面

養命酒、くらすわ事業が底上げ

養命酒製造は11月27日、２０２６年３月期第２四半期決算会見をオンラインで実施。養命酒関連事業は減少、くらすわ関連事業は増加で減収増益。

養命酒関連事業は、国内養命酒31億６６００万円（７・５％減）、酒類・食品４億６５００万円（６・７％増）、海外８６００万

（２面に続く）

バターとチーズで
引き立っおいしさ
スプレッタブル

株式会社 明治