バラエティ豊かなラインナップ
チョコエッグ
本物のおいしさ
セコイヤチョコレート
フルタ製菓株式会社
〒544-0023　大阪市生野区林寺6-7-22

菓子・食品・パン関連資材専門紙　流通記者会加盟紙

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL：http://okashi.info　e-mail：okashi@nespe.com

平成31年　1月22日（火曜日）
（毎月12、22日発行）第2201号
昭和41年7月2日第3種郵便物認可

発行所　〒553-0003 大阪市福島区福島 1-2-12-605
TEL 06(6458)2045 FAX06(6458)6520
株式会社 菓業食品新聞社
支社・京都
発行人　狩野　智子　　一ヵ年　8,400円

新春賀詞交歓会開催

近畿菓子卸商業組合

メーカー、会員350人集結

「“蘇”菓子文化の発展そして進化」

挨拶する上村理事長

近畿菓子卸商業組合（上村繁典理事長）では、1月11日（金）午後5時より、大阪市北区の帝国ホテル大阪で恒例の賀詞交歓会を開催した。メーカー244人、組合員87人、来賓16人、合計347人が出席した。同組合の2019年のスローガンは、「“蘇”菓子文化の発展そして進化」。

飯塚信之専務理事の司会で進行、はじめに上村理事長が挨拶した。

「昨年は、近畿でも大きな自然災害があり、年末にかけて購買力も落ち込んだ。東京五輪が来年、そして25年には大阪万博とあるが、55年前と同じ展開となる。万博の会場は夢洲で、24年までに会場の建設が行われ、終了後にはホテルや鉄道などのインフラが進められ、カジノの設置案も出ており、楽しみなことである。しかし、世界の合併が進み、商習慣が激変している。そんな中の経済における争いは依然続いており、資金力のあるところが経済を左右する時代となってきた。中小も、人手不足に拍車がかかっており、物流コストの高騰や折、物流コストの高騰が心配だ。一方、欧州のほうは2月からEPAが発効となり、まずはワインから値下がりする。我々菓子業界でも競争が一層激しくなりそうだ。日本の景気は回復基調のようだが、消費税増税の影響が懸念され、我々業界もしっかり対応していきたい。菓子の卸業では、特に中小企業の廃業が増えており、食品卸、商社とAIを積極的に取り入れ、そのためにも我々で協業し合いたい。スローガンの『蘇』とは、蘇るという意味であると同時に、700年ごろに北摂で作られた菓子のルーツのような乳製品の名でもある。日本で、お菓子を毎日食べる人は多いが、生活必需品とされておらず、団欒に用いる嗜好品のイメージがある。楽しく団欒できるお菓子を今後も提供していきたい」。

農政局支援部

輸出促進事業を展開

来賓祝辞では、近畿農政局　経営・事業支援部長の橋本尚文氏が「一定の技能を有する外国人の受け入れに関し、入国管理法が改定された。10月からの消費税増税において、軽減税率の導入等、相談窓口を設けており、円滑に進むよう努めていく。また、輸出に関しても、高品質な日本の菓子を世界に広げるべく、引き続き促進事業を進めていきたい」と挨拶。

メーカー代表で、全日本菓子協会・川村和夫会長が「昨年の菓子の需要は、個人消費の緩やかな回復とともに、概ね順調に推移した。我々メーカーの課題である菓子需要の拡大に向け、多様なチャンスを活かしていきたい。訪日外国人は堅調に増えており、インバウンド需要の成長にもさらに取り組んでいきたい。また、輸出に関し当協会でも様々な支援措置を企画しているので、ぜひ前向きに進めていただきたい。日本食品のグローバル化において、安全安心はまだまだイメージだけであり、新たな表示法の施行など、しっかり対応していきたい」と挨拶。

次に、昨秋に藍綬褒章を受章した㈱ブルボン吉田康社長へ、上村理事長からお祝いの花束が贈られた。

江崎グリコ㈱江崎勝久社長の乾杯発声で開宴し、情報交換の時を持った。亀田製菓㈱佐藤勇社長の中締め挨拶の後、佐用憲一副理事長の閉会挨拶で終了した。

モバックショウ

254社が出品

協同組合日本製パン製菓機械工業会は、2月20日（水）から23日（土）までの4日間、千葉県千葉市の幕張メッセ・国際展示場で「2019モバックショウ」を開催する。

今回は、新たに32社の新規出品者を加え、254社もの出品者による工夫に満ちた新製品展示や新製品開発につながる各種提案を繰り広げる。展示規模は1626小間。

「つながる技術、広がる美味しい笑顔」をテーマに、製パン・製菓機械、食品関連機器、関連資材、関連資材、物流、情報を出展。①「技術」と「素材」が創りだす「おいしさ」の実演、②未来につながる機器、原材料、マーケット情報の発信、③「環境」「安全・安心」「衛生」に配慮した一連の展示の3つを展示方針として取り組む。

3つの「M」をキーワードに、製パン製菓に関する機器、原材料、システムを一堂に揃えて展示するほか、「見て、触れて、聴いて楽しく学べる」実感・体験型のイベントコーナーを多数企画した。モバックセミナー、第四回ベーカリージャパンカップ、全日本和菓子品評会及び和菓子職人による実演、スクールコーナー、パンの世界大会大集合などを実施する。

2面　フルタ会賀詞交歓会
3面　大阪産（もん）名品認証式
8面　京の名匠に森田氏