

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

# 菓業食品新聞社

The Journal of confectionery



URL: <http://okashi.info> e-mail: [ks-news@okashi.info](mailto:ks-news@okashi.info)

発行所 〒564-0053 大阪府吹田市江の木町 11-38-618

TEL 06(6385)1717 FAX06(6385)0150

株式会社 菓業食品新聞社

支社・京都

発行人 狩野 晋子 一昨年 8,400円

## 社説

### GOTO実施で観光喚起へ

#### 20年宅配個数、前年比12%増

令和4年の幕が開けが増えている。観光喚起から消滅しネットでの高。新型コロナウイルスに向けて2度目のGOTO額販売など、個人も企業。感染症によるパンデミックのトラベルを前日よりも大変な思いをしたが、クが収束しないまま2度条件を縮小して実施の予製造が追いつくようになる。目目新年である。環境庁によると、一昨年幸いにも欠点躍る。世界では、イギリスで昨年7〜12月の期間で延びは起らなかった。昨年12月に一日の新規感べ8781万人が同制度。染者数が過去最大となる。を、支出総額は1。など、ウイルスはまだま兆1663億円(支援額。だ猛威を振るっている。5399億円含む)の見。年未年始の消費構造に。日本国内の感染者数は少込み。感染状況次第で中関し、外食消費が増え。数で推移していたが、年止もあり得るため、関連きたとはいえ家庭内。未にかけて200人を超業者はそのつど柔軟な対費沢したい人も定着し。える日も出てきた。全人応力が求められる。つつある。検索サイト。口の約8割が2度目のワ。一昨年の春以降、マスクグールの検査指数に。クチン接種を終え、人出クや消毒関連資材が店頭し「クリスマスプレゼン

#### 家でクリスマス ケーキ検査増加

「ト」クリスマスケーキ020年の包装。キ」では、コロナ以前は餅の生産量は前。前者のほうが多かったの年比8・7%の伸。に対し一昨年は同程度と長となり、今後の。なった。7割の人が食べ売れ行きに期待。ると言われているクリスマス。が。小型サ。マスの主役、クリスマス。イズの鏡餅やアニメの。ケキにお金をかける人。気キャラクターとのコ。が増えている証であ。ボ、乳酸菌入りの餅など。全国スーパーにお。新商品で若年層を取り込。るクリスマス期間(20。お狙いである。20年)の「洋風生・半。コロナ禍で需要が伸び。生菓子」は、前年比12。てきたEコマースに。6%と大きく伸長、客単し、2020年の宅配取。働も上がったという嬉し。り扱個数(トラック。い報告。昨年のクリスマス。は47億8400万個で前。年比12%増だった。配。スケーキも引き続き好調。年比12%増だった。配。に推移したものと予測さ。スピードの遅さから食品。れる。一方、おせち市場。分野はそのうちの約3%。に。帰省するかに過ぎない。スーパー。ら。かきりぎりまで決。IT企業が連携し、Q。られない人が多かった。マース(クイック配達)。めか予約数がコロナ以前。を上げるサービスの拡。より振るわなかったが、大を。アプ。当年未年始は若干の盛り。を使。30分以。返しが期待されている。内。速さは画。また、正月に需要が集。期的だが、配達員不足は。中する「餅」にコロナ禍。運送業の最たる課題だ。如何にして配達員を確保。するかが成功のキとなる。

新春特集号



22面 町田榮一氏講演「伝統の和菓子」  
23面 シバタ貿易 コロナ禍の輸出状況  
30面 京らく製あん所 京都に新店

みずのえとらどし 壬寅歳

福寿堂秀信

— 初春のよるこび 嘉祥葉にこめる — 干支菓子 福壽の寅

(上段) (左) 福壽の寅 親(薯蕷)、(右) 福壽の寅 親(桃山)  
(下段左) 福壽の寅 子(薯蕷) 白、紅  
(下段右) 迎春干菓子(讃岐和三盆)

大阪・関西万博まであと3年。公式グッズがすでに所定の店で販売されている。1970年の大阪万博ではワイヤレステレホン、電気自動車など、2005年愛知万博ではICチップ入り入場券、AEDといった最新技術が出現した。次はどんなものが見られるのか、進化を遂げる世界最先端の技術が楽しみである。

60th ANNIVERSARY

湖池屋は、おつまみから始まった。

**湖**

KOIKEYA

Theのり塩

粗挽き焙煎唐辛子を添えて

60th ANNIVERSARY

国産じゃがいも100%

厚く切ったじゃがいもに、豊かで芳醇なりのりをまとわせ、キレのある焙煎唐辛子を添えて。

その一枚が、至福。

新登場!!!

湖池屋は、おつまみから始まった。

**湖**

KOIKEYA

The麴塩

粗挽き焙煎唐辛子を添えて

60th ANNIVERSARY

国産じゃがいも100%

厚く切ったじゃがいもに、鯛や鰹などの魚介の旨みと麴を重ね、キレのある焙煎唐辛子を添えて。