

今とあしたが見えてくる— 冷食・チルド・惣菜業界の専門誌

※無断複写・転載禁止

# 月刊 低温流通 1&2 2025

冷食業界  
総括と展望



インタビュースペシャル！  
大手低温卸に聞く

まじめ半分 面白半分アンケート  
—— 2025年版



## タイ産コーンなど牽引し5%増と好調

### —— イワタニフーズ

イワタニフーズの上期の冷凍野菜は数量・売上げとも前年比約105%と順調に推移した。

伸長に最も寄与したのはタイ産コーン。タイでは国策として飼料用を含めたコーンの生産を強化しており、以前は枝豆やインゲンを作っていた農家がコーンに転作する傾向にある。このため枝豆やインゲンは作付面積が減少し、さらに天候不良も重なって同社の扱いは減少したが、それらを補ってさらに上乘せになるほどコーンが伸長した。

ポテトは欧州産およびニュージーランド(NZ)産が、価格上昇の影響で減少。一方、価格メリットのある中国産は伸長した。

今年度は具だくさん(固形野菜70%)



影山課長

の野菜ソース『VEGEON(ベジ・オン)』シリーズ6品を昨春に発売。市場から一定の評価を得ており、特に汎用性の高い「トマトミックスソース」「メキシカン」の動きが良いという。秋には食品

工場等からの要望に対応し、上記2アイテムと「オニオンレモン」の計3品で、2kgの大容量品も発売した。

同シリーズの主な販売先である量販店のデリカは、同社にとって新たなルート。接点ができただけでなく既存品を含めた商談の機会が増え、売上げ増につながっている。

秋発売の「オニオンリング」(中国産)は発売間もないが、カラオケ業態などで引き合いが強い。プレーンを基

本に、青のり・ハバネロ・カレーの4フレーバーを揃えている。

なお、NZ産ポテトのパートナー企業との関係を生かし、昨秋からNZのアイスクリーム『DEEP SOUTH(ディープサウス)』の扱いを開始。味の評価が高く、量販店に導入が進んでいる。

### 自社NBの拡充を目指す

食品事業部東日本営業部の影山大志東日本営業1課長は「分社から1年半が経過し、人員も増えてチャレンジしやすい環境が整った。物流事業とのシナジーを生かし、量販店など新たな販路の開拓も進んだ」と話す。

「従来はOEMの受託が多かったが、そこで培ったノウハウを生かして新たなカテゴリーにチャレンジし、フルーツや加工品を含めた自社NBを拡充したい。新産地の開拓にも積極的に取り組んでいく」と意欲を示している。

## サラダクラブ メディア座談会

### 金子社長「1袋100円からの脱却を」

パッケージサラダ(カット野菜)の製造・販売を行うサラダクラブは、食品業界の記者6名とのメディア座談会を開催した(11月26日)。

同社からは金子俊浩社長をはじめ、専務取締役原資材部の小林慶一郎部長、広報・広告宣伝部の吉田政道部長が出席し、商習慣や原料調達における課題などについて意見を交換した。

冒頭、金子社長が挨拶し、「パッケージサラダ業界は潮目が変わった。千切りキャベツはこれまで1袋100円のお求めやすい価格で市場に浸透してきたという経緯があるが、昨今の原料事情の不安定化により、将来的に原料自体が少なくなってしまう危機感を抱いている。今後はパッケージサラダのあり方を変える必要がある」と述べている。

続いて吉田部長が、農林水産省の資料をもとに、農業従事者や作付け面積が大幅に減少していること、栽培コストが上昇していることなどを説明した後、24年10月に「千切りキャベツ」は130gから120g、「千切りキャベツビッグパック」は280gから260g、「同スーパービッグ」は450gから410gへ内容量を減少させたことを報告した。

これに伴い内容量の表記も従来はパッケージデザインの一部としての“印刷”だったが、フレキシブルに対応できる“印字”に変更した。

また同社は、消費期限と加工年月日の両方を表示しなければならない条例があることを課題と捉えている。日付が2つあると消費者が分かりにくいこ

とと、日付の関係で深夜0時以降に袋詰め作業をしなければならないことが非効率であるため、日本惣菜協会や野菜流通カット協議会に加盟して協力することで、行政に加工年月日を外す要請を考えている。



金子社長

### 将来、価格変動制も視野に

調達面での課題について小林部長が報告。生鮮相場が高い時にカット野菜の需要が高まる現状があるとし、農家と一定量しか契約していない同社としては、追加調達するために場合によって“市場買い”の必要があり、収益性の不安定化の要因になっているという。金子社長は「1袋100円からの脱却を図る必要がある。将来的に価格変動制なども考える時が来るのではないかと述べた。