

業界・商品 動向

乳製品

明治、「プロバイオ」ヨーグルトの生産能力増強

明治は11月に、ドリンクタイプのプロバイオティクスヨーグルトの生産能力を投資額計48億円かけて増強することを発表した。現生産拠点である守谷工場及び京都工場に主力のドリンクタイプの生産ライン(小型PETライン)を各1ライン増設し、12月より順次稼働している。本設備増強により、生産能力は2014年1月末時点において現行能力の1.3倍となる見込みである。

同社では「明治プロバイオヨーグルトLG21」、「明治ヨーグルトR-1」を擁する。プロバイオティクスヨーグルト群は今後も売上の伸長が期待できる分野として、積極的な投資と事業の拡大を推進している。12年度、同社のプロバイオティクスヨーグルト群の売上高は前年度比54%増の570億円となり、売上高目標480億円を大きく上回る水準であった。さらに13年度も好調に推移していることから、年間売上高は12年度を大きく更新する見通しにあり、生産能力拡大に踏み切った。

森永乳業、ラクトフェリンヨーグルトをノロ対策でPR

森永乳業は、乳由来たんぱく質であるラクトフェリンのノロウイルス感染性胃腸炎予防効果について調査、10月にイタリアで開催されたラクトフェリン国際会議にて発表した。1本あたり100mgのラクトフェリン含有食品を継続的に購入している人を対象に、昨秋冬のノロウイルス感染性胃腸炎の罹患状況に関するアンケート調査を実施したところ、ほぼ毎日または週に4~5回摂取している人は、週1回程度摂取している人と比べ、医師の間診でノロウイルスの疑い、または検査でノロウイルス確定と診断された人の割合が有意に低いことが判明した。

さらに、消費者への認知を高めるため11月に特設サイト「ラクトフェリンとノロウイルスについて知ろう」(http://www.m-lf.jp/nv/)を開設。同社では、「ラクトフェリンヨーグルト」を展開しており、これらの調査結果をきっかけに販売強化を図りたいとしている。

インスタント食品

永谷園、ケルセチン配合のたまねぎスープ好調

永谷園は8月に発売した「たまねぎのちから サラサラたまねぎスープ」が売上の年間目標を3カ月で達成し、年間売上は10億円が見込まれることを11月に発表した。同社では09年に発売した「1杯でしじみ70個分のちから」シリーズを皮切りに、機能性みそ汁・スープを多数発売しており、「たまねぎのちから」でさらに市場を盛り上げていきたいとしている。

同品は、たまねぎに多く含まれる植物性ポリフェノールの一種であるケルセチンを1杯あたりでたまねぎ約1/2個分(21mg)配合している。たまねぎの甘さとコクを活かした味わいに仕上げしており、健康的なイメージの良さやインスタントとは思えない本格的な味わいから、消費者に支持されたとみられる。

調査

飲料市場に関する調査結果 2013-矢野経済研究所

総合マーケティング企業の矢野経済研究所は、飲料メーカー・販売企業を対象に13年7月~9月に実施した飲料市場に関する調査結果を発表した。

12年度の飲料市場規模(牛乳・乳飲料を含む)は、メーカー出荷金額ベースで前年度比101.6%の4兆9,420億円と10年度以降3年連続の拡大であった。需要期である夏場が猛暑や残暑であ

ったこと、また11年度の震災時における生産調整からの回復や、新商品の発売の延期などによる反動増も市場拡大に寄与している。

飲料市場のなかで炭酸飲料が好調であるなか、30代以上をターゲットにした炭酸飲料や、特定保健用食品のコーラ飲料は当初の計画を大幅に上回る販売量となるなどヒット商品となった。新商品分野の開拓や新商品提案など、飲料メーカー各社の商品戦略が奏功したとみられる。

13年度は最盛期である夏場が、早い梅雨明けや猛暑の影響を受け好調であったことを受け、メーカー出荷金額ベースで前年度比102.7%の5兆750億円と引き続き拡大基調を予測している。消費者の根強い需要に支えられ、今後も野菜飲料や無糖茶飲料、カロリーゼロを訴求した「ゼロ系」飲料、特定保健用食品飲料などといった健康や機能性を訴求した商品に一層の消費拡大が期待できるのではないかと分析している。

その他

米FDA、トランス脂肪酸を禁止に

米食品医薬品局(FDA)は11月、食品に含まれるトランス脂肪酸が安全と認められないと判断し、段階的に使用を禁止することを発表した。トランス脂肪酸は血中の悪玉コレステロールを増加させ、心臓疾患のリスクを高める恐れがあるという。これにより、年間2万件の心臓発作と7,000人の死者を減らせる可能性があるとしている。

水・油に強くクラウドにも対応 食品用中心温度データロガー

ティアンドデイは、簡便性・防水性・耐油性に優れたクラウド対応タイプの食品中心温度データロガー「RTR-601シリーズ」を開発し、販売を開始した。

RTR-601シリーズは、食品の内部温度・液温を簡単に測定・記録できる針状センサを持った携帯型温度記録計。「REC」ボタンを押すだけで品目、作業者、測定時刻、測定値上下限判定結果が記録できる。これらの情報は無

線通信によりパソコンで保存・管理が可能。クラウド対応のため、FTPサーバに情報を自動的に送信し、常時場所を選ばず保存・閲覧・管理することもできる。本体は過酷な使用環境に耐える完全密閉構造で、水や油の内部侵入を完全に防ぐ。充電は非接触方式のため、電池交換も不要。保冷庫などで保管中の食品の温度測定・記録、食品の加熱殺菌・冷却の温度記録・判定のほか、店頭販売食品や液温の温度測定・記録などでの採用が見込まれる。

☎0263-40-0131



搬送・陳列・箱詰をさらに高速化 小型平行リンクロボット

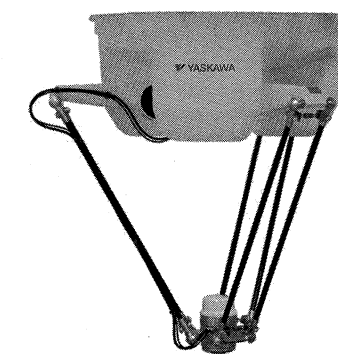
安川電機は、食品・薬品・化粧品等の小物製品及びその中間製品の搬送・陳列・箱詰作業の一層の高速化を実現した小型平行リンクロボット「MOTOMAN-MPP3S」を発売した。

MOTOMAN-MPP3Sは、従来製品を小型化して高密度配置による省スペース化を実現するとともに、ピッキング用の新アプリケーションソフト「MOTOPICK」

を採用して無駄のない制御動作でさらなる高速搬送を実現したものの。その搬送能力は、可搬重量が1kg設定時で230cpm、3kg設定時で150cpmとクラス最高速を達成している。

また、カバーで覆われていない関節部(ボールジョイント部)には、日本食品衛生法認証の自己潤滑樹脂を採用。これまで食品機械用グリスを使って安全性に配慮していたが、これによりグリス落下という根本的な懸念が解消されたことになる。

☎093-645-8801



安全・衛生、省エネ性能を追求 日本仕様のステンレスモーター

ジャパンエコテックは、HACCPに対応した日本仕様の高効率ステンレスモーター「SASUMO(サスモ)」を発売した。

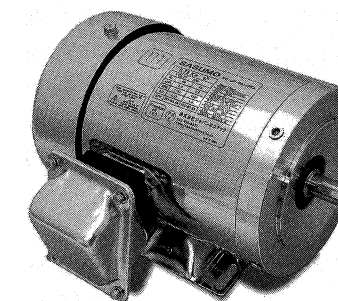
SASUMOは、さびに強いステンレス素材の採用に加え、防水・防塵構造や結露を自然排出する機構などの設計により安全・衛生性を高めたもの。食品・飲料製造工程での雑菌繁殖による汚

染や、さびの破片や粉末などの異物混入のリスクの極小化に貢献する。故障や腐食が起きにくいと、モーター本体の短期交換も不要。対応する環境温度も-38℃~+40℃と幅広い。

SASUMOはまた、50/60Hz兼用のプレミアム高効率で省エネ対応にも優れており(国際基準IECに準拠:IE3クラス)、経産省推進トップランナー規制にも対応している。電気安全法(PSE)にも適合し安全。シャフト径も日本仕様の

ため、海外仕様モーターのような別器具は不要だ。

☎053-430-5557



包装粉体物の酸化劣化を抑制 粉体用ガス置換充填システム

テクニカと古川製作所は、両社の技術・装置を組み合わせで開発した粉体用ガス置換充填システム(特許出願中)を発売した。

粉体用ガス置換充填システムは、粉体物を袋詰めする際に袋内酸素量を低減し、粉体物の酸化劣化抑制を実現するもの。オーガー式粉体充填機、自動袋詰シール機、オーガー昇降機の

3機種の特徴を生かした形で組み合わせ、システム設計した。

粉体物充填時にガス噴出と真空脱気を同時に行うのが特長。これにより粉体内に含まれる酸素を効率的に除去し、ガス置換することができる。充填部が粉面に追従して昇降するため、粉体物の飛散や発塵も大幅にカットすることができる。

同システムは、ビロー包装やスティック包装のような個包装への対応も検討が進んでいる。

☎03-3832-0013(テクニカ)

