



＜本年最終版＞



(通算 351 号)

2016 年 12 月 28 日

## ☆新年を迎えるに当たり、心からの感謝とご提案

2016 年の年の瀬が迫ってきました。今年も食の需要と消費動向は、これまでの傾向を一段と強めるとともに、質的な変化も来しました。全体として食の消費は二つの大きな潮流が新たにうねって来たと思われれます。それは「健康長寿」への志向が強まったことに加え、「楽しみ志向」と「節約志向」の二つです。「楽しみ志向」は個食化に象徴されるように、増えている単身者などが自分が食を楽しんで食べようとする傾向で、おいしさ志向となって食を高級化させています。一方、「節約志向」は、将来の社会の不透明感から来る不安や実質所得の停滞などが生み出していると思われれます。

こうした潮流を受け、高級チーズ、高級チョコレートなどにみられる高級化への素材のシフトが目立ちます。他方、楽しみ志向から来るフルーツ需要の多様化も進み、地産地消へのこだわりもあって高価格の国産品の需要も高まりました。食文化の基本要素となった「健康志向」に応えるための素材も無添加栗、乳酸菌関連、グラノーラ、抹茶、レモン加工品にみられるように需要が盛り上がってきました。こうした食の多様化に対し素材の用途もきめ細かくなり、形状を変えたりペーストやピューレなどにしてトッピング、練り込み、クランチ、混ぜ合わせなどによる素材の活用法も一段と活発化してきました。当社は 8 年前から進めてきた「コンセプト営業」を一層進化させ、2016 年に新たに「認知症対応」、「パーキンソン対応」を追加し、反響を呼びました。

以下に、来たる 2017 年にとくにおすすめ出来る当社の商品を掲げます。

- \* 中国産リンゴプレザーブ 扇形、月形、ダイスカット及びご注文に応じた各種加工品 → 青森・長野産のリンゴを使った国産プレザーブもあります → あらゆる種類の形状カットに応じられます
- \* 栗(甘露煮、蒸し栗、渋皮栗、天津焼栗、栗ペースト、無添加栗) → 国産原料製品の要望にも応じられます → 甘露煮は日本トップ級シェア。ペーストと共にあらゆるタイプの需要に応じられます
- \* タイ産直輸入マンゴーチャック、マンゴースライス → 高級チョコナン種。味、香りとも抜群。チャックは大きくてボリューム感があり、需要が盛り上がっています
- \* グラノーラ → 健康志向、高齢者&働く女性向け、アレルギー対応に新規需要が増大しています
- \* クリームチーズ → 高級な欧州産、コストパフォーマンスに優れたオセアニア産
- \* ココナッツオイル → 25℃以下で固形になる性質を利用し、パイ、タルトへの水分移行を防止します
- \* 乳酸菌 → 免疫力を高める → 殺菌菌体のため、生地の発酵に影響しません
- \* サツマイモ加工品 → 国産・中国産ペースト、鳴門金時ダイス・スライス → 秋の定番スイーツポテトに欠かせないアイテム → トッピングや練り込みに最適です
- \* 冷凍クッキースライス 5 種 → 当社のオリジナル開発。カット済みなので焼くだけで労力(手間)が省けます。サクサクと軽い焼き上がりが消費者に好評です
- \* ヒーローグレース → ヨーロッパの厳選された原料より作られたジャムとグレース。当社が総発売元。有名店で好評です
- \* 本場ヨーロッパの製菓材料機械および当社オリジナルの機械器具、マジパン etc.
  - エアホイップマシン(ECO 3 リットルタイプ) → 卓上用タイプ(ドイツ・ハゲサナ社製)
  - クリーンヘラ(当社の独自開発、“料理の鉄人”も愛用した別名「鉄人ヘラ」)、シリコン絞り袋
  - バンコードタイプ・チョコレートエンローバー(主にパン工場向け) → 従来のネット使用ではなくバンコード(丸ベルト)コンベアタイプです。利点は商品の底部分にチョコが付着せず、製品がきれいに仕上がります
  - チョコレート転写紙 → チョコレートに彩りを添え、既製品は 26 種類。オリジナルも制作可能です
  - プリントマジパン → イベントや写真をオリジナルで作成し、マジパンに印刷できます。最速 1 週間で出来上がり

——今年も大変お世話になりました。どうぞ良い新年をお迎え下さい。

(株式会社イヅカ 飯塚忠雄)