



SOUZAI JAPAN

フードシステムソリューション

NEWS

発行元：SOUZAI JAPAN 事務局
フードシステムソリューション事務局

〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2
大同生命霞が関ビル4階 アテックス(株)内
TEL: (SOUZAI)03-3503-7805 (F-SYS): 03-3503-7319
http://www.f-sys.info

今秋開催、拡大する惣菜・給食市場にフォーカス

注目必至 中食・給食向け「設備」「衛生管理」の専門展

本年9月、食品製造現場へ向けた専門展が東京ビッグサイトに開催される。注目は、拡大する惣菜市場にフォーカスした展示会『SOUZAI JAPAN』。「製造設備」や「衛生管理」を切り口に、課題が山積する惣菜製造現場へ一石を投じる。また、15回目の開催となる『フードシステムソリューション(F・SYS)』では、給食市場向けの最新設備・機器が集結する。出展申込み締切りは5月末。事務局には連日、出展申込みや問い合わせが相次いでいる状況だ。

SOUZAI JAPAN

初回は盛況

二回目開催に期待高まる

中食・惣菜の市場規模が今もなお拡大中だ。消費者のライフスタイルの変革に伴い、コンビニ、食品スーパー各社の競争は激化。外食産業でもデリバリー事業が伸び長している。中食・惣菜は小売や外食産業において成長の切り札と位置付けられている。

そうしたなか、昨年『SOUZAI JAPAN』が初開催された。「コンビニベンダーや小売のプロセスセンターなど、設備投資に積極的な来場者が多かった」「コンセプトが特化しており、目的を持ったユーザーが目立つ」(前回出展者)といった声が聞かれ、続々と継続出展の意向が寄せられている。本年も惣菜製造工場・C Kから店舗バックヤードに向け、製造現場のあらゆる設備・機器・資材・サービスが展示される。2回目の開催となる本年は、継続出展に加え多数の新規出展が予定され、出展規模が大幅に拡大する見込みだ。



前回様子見の大手機械メーカー 出展相次ぐ

惣菜ベンダーや食品スーパーを中心に、生産拠点の新設やセンター改修などの案件が増大している。各社とも、生産性の向上や省力化をにらんだ設備投資に余念がない。とくに人手不足解消に直結する「機械化」への取り組みは誰もが求めるところだ。

惣菜製造現場の課題解決にフォーカスした本展は、経営層や工場長、生産・工務、品質管理部門にターゲットを絞った来場層が中心となった。昨年、最大スペースでの展示となった第一包装機製作所・ユニフイライジヤパンは、今回出展規模を倍増する。「他展と比較しても、現場担当者の来場比率が高い。大手ベンダーからプロセスセンター、食品工場まで広く周知できた」と効果を実感しており、シール機や充填機の展示でさらなる販路拡大を狙う。さらに新規出展では、中村産業が大小間での出展を決定。加工から包装までのトータルソリューションを提案する。製菓・製パン業界で強みを持つ七洋製作所は、スーパーを中心に惣菜分野への参入を計画。本展を業界進出の糸口とするつもりだ。同じく初出展するアサヒ装設は、粉付け機やフライヤーの実演を計画しており、惣菜から給食市場まで幅広い来場者をターゲットとする。そのほか、愛工舎製作所や小野商事、TOSEIなど新たな顔ぶれも出揃い、出展も急増している。

本年の『SOUZAI JAPAN』では、前回様子見していた有力機械メーカー各社の出展の動きが出て来た。



省力化・衛生対策にさらなる商機

人手不足は惣菜業界においても同様だ。人的負担のかかる製造ラインでは、下処理や洗浄、温度管理といった各作業工程の負担軽減に注目が集まる。昨年、スライサーや搬送ロボットを展示したテラダ・トレーディングは、早々に継続出展を決めた。大成ラミックスは「新規で食品工場からの引き合いを複数得られた」と昨年の実績を高く評価。本年は高速充填機を展示し、生産性の向上を訴えていく。マイコック産業も自動パン粉付け機を中心に、作業者の負担軽減・省力化を継続して訴求する。そのほか、大道産業サムソン、中井機械工業、ヤナギヤなどが軒並み出展を継続する。一方、HACC P制度に伴い、衛生管理分野を商機と見る出展者も多い。大一産業などが出展に向け調整中だ。これから衛生管理への投資が進むとみられる中小規模のベンダーに商機を見込んでいる。

中食・惣菜を伸長市場と期待し、新規参入・販路拡大を狙う企業は後を絶たない。既に昨年のペースを超え、新規の出展申込みは今後も続くと思われている。

フードシステムソリューション

深刻な人手不足は給食業界にも

近年、学校給食や保育給食の外部委託率が年々増加傾向にある。給食サービスの質の向上が求められる一方、調理従事者不足の現状は深刻だ。とくに病院・高齢者施設ではその傾向が顕著であり、打開策のひとつとして新調理システムの活用が注目が集まっている。そのような業界の要望を受けて、昨年のF・SYSでは新調理システムや真空調理に欠かせないスチームコンベクションオーブン、再加熱カートン展示が充実した。数年ぶりの出展となったニチワ電機は、新調理システムに準じたスチコン、再加熱カートンを提案。アイエスやエージーピー、エレクターといったカートンメーカーも出揃いターゲットとなる病院関係者と交流を深められたという。今回も出展を予定している。

福島工業は自動洗浄機能付きブラストチラーを展示。調理後の作業負担軽減を提案した。来場者からも「使用方法が簡単な万能調理器を探したい」、「洗浄作業の負担を軽減したい」といった要望が多く寄せられている。調理工程の簡素化を考えているようだ。本年も厨房機器メーカー各社が9月開催に向け、軒並み出展の準備を進めている。今回は例年以上に「人手不足対策」にフォーカスした提案が集まりそうだ。



セントラルキッチン 活用進み相乗効果も

慢性的な人手不足を背景にセントラルキッチンの活用事例が増加している。メリットは大きく分けて二つ。大量調理による効率化と品質の平準化だ。大手外食チェーンはもちろんだ、病院や高齢者施設でも導入が活発化している。セントラルキッチンの環境整備には、今後もさらなるビジネスチャンスが期待できそうだ。

今年のF・SYSにもAIHO、タニコ、中西製作所、日本調理機、マルゼンなど大手厨房メーカーが出揃う。調理機器では本間冬治工業が初出展。ステンレス容器をセントラルキッチンや食品製造現場に周知したいとしている。食器分野では国際化工が新たに開催決定。「給食市場へ重点的に営業したい」と意欲を示す。さらに河淳が病院関係者との交流を目的に参加を決めた。

出展申込み締切りは5月31日(金)

出展申込みの締切りは5月31日(金)。事務局には連日、展示スペースの状況確認や出展に関する問い合わせなどが寄せられている。展示会場の選択肢が限られる現在、「2019年は東京ビッグサイトでの展示会出展を継続・確保したい」というニーズが読みとれる。事務局では、出展に関心のある企業に対して直接メール・電話等で早めの連絡をしてほしいとしている。展示会の詳細については事務局まで。