

今秋、中食・惣菜市場へ向けた業界初の専門展示会が開催！

10兆円の「惣菜・中食」市場ー ライフスタイルの変化を反映して、市場規模が拡大

今秋、「惣菜」にフォーカスした専門展「SOUZAI JAPAN 2018」が一般社団法人日本惣菜協会と公益社団法人日本食品衛生協会の主催で開催される。「惣菜」の設備機器や資材の専門展ではわが国初となる。第一回目の今回、9月26日(水)から28日(金)の3日間、東京ビッグサイト(東ホール)で行われる。社会環境による食生活の変化によって成長著しい「惣菜」市場。その製造設備や衛生面にスポットを当て、展示とセミナーで情報発信する。

コンビニ・スーパーに広がる

オリジナル惣菜

食品市場のなかでも、中食惣菜市場の伸びは近年最も著しい。この背景には、高齢化・核家族化・女性の社会進出などライフスタイルの変化が大きく関係している。コンビニやスーパーでの惣菜の売り上げは大きく伸びており、最近ではそれぞれの店舗で直接調理した惣菜や店独自のオリジナル商品を売り出すなど、客のニーズに沿った惣菜の販売が人気となっている。なかでもコンビニ業界では、店舗展開がピークアウトを迎えており、中味で勝負する時代になった。「競争が激しいコンビニ業界にあつて、食品メーカーから仕入れた商品の売り上げでは、伸びは期待できない。お客のニーズに合った商品を開発し、売り上げを伸ばしていかなければ生き残れない」(コンビニ、商品開発担当)。最近では、食品調理機器(フライヤー、串焼き機など)を設置し、揚げたて、焼きたての惣菜を受け、コンビニ各社とも売り上げを伸ばしているという。



人手不足による

機械化と省人化

コンビニ各社での中食惣菜の売り上げ上位は、弁当やおにぎりが占める。これら製造工場では、従来パート従業員などによる人手によって、盛付けや仕分けが行われてきた。人手による製造工程では、ノロウイルスなどの人を介したウイルスや異物混入など問題点も指摘されてきた。最近では、人手不足が惣菜工場を大きく変えようとしている。機械化による省人化だ。もともと惣菜製造工程では、おにぎり、弁当、サラダなど、人の手による作業が主流で、機械では細かい作業が難しいといわれていた。しかしここに来て人手不足、パート賃金の上昇など環境が著しく変化。「これからは、人件費の上昇というより人手を確保するのは、より難しくなる。製造工程の省人化、機械化は必須だ。食品ロボットや自動化、機械化などによる製造が主流となってくる」(惣菜工場担当者)。人手不足と人件費の上昇は、惣菜工場の機械化を促し、設備機器の需要は、今後ますます高まることが予想される。

併催セミナーによる情報発信

展示会と併催会期中、セミナーを開催する。惣菜製造業各社をはじめ、業界関係者多数をセミナー聴講者として誘致する。主催者(日本惣菜協会、日本食品衛生協会)では、「SOUZAI JAPAN 2018」企画委員会を組織し、課題のテーマやセミナープログラム



セントラルキッチンの整備すすむ

食品スーパーでは、調理や盛り付けを行う店舗の人手不足が深刻化している。「人手不足や人件費抑制のために効率化が不可避」「盛り付け作業時間の増加は、商品の品質低下にもつながる」(大手食品スーパー)と、人手不足対策は衛生管理にも直結する喫緊の課題だ。食品スーパー各社では店舗調理のメリットである出来立て感を損なうリスクがあるものの、一部でセントラルキッチン(惣菜工場)を活用する動きが高まっている。仕入れ・加工・配送を一括して行うセントラルキッチンの整備は、作業集約によるコスト削減や商品の生産性向上にも直結する。「セントラルキッチン化により、どの店舗でも高い水準の品質をキープできる」と品質管理を目的に自社工場を整備する企業も多

食品表示法の切り替え迫る

2020年4月1日に食品表示が一元化され、表示法の切り替えが迫っている。生鮮食品はすでに適用されているが、加工食品においては2020年4月1日から適用。従来の制度を維持しながら新制度が加わるため、対応が急務となっている。中食(惣菜)製造現場でも「アレルギー表示のルール改善」「栄養成分表示の義務化」「表示レイアウトの改善など」が関連してくる。弁当・惣菜など加工食品は、日替わり、週代わりでメニューが変わることも珍しくない。今後、正しい食品表示を作成するため、事業者からは印字システム機械の導入といった食品表示法への対策を求める声が多くなっている。

本展は、そうした食品スーパーや小売関係者に訴求する専門展として、製造・設備機器メーカー等にとっては、ビジネスチャンス拡大の場となることが期待されている。

中食・惣菜工場の HACCP 制度化

中食・惣菜業界は、現在10兆円の市場規模に迫る勢いで拡大。その中食・惣菜の安全性は、工場の衛生管理にかかっている。中食・惣菜工場の HACCP 制度化に伴って、日本惣菜協会では、弁当・惣菜事業者への支援事業として JmHACCP(惣菜製造管理設定事業)を推進している。中食・惣菜工場の JmHACCP 化は、工場の衛生管理と食の安全性を国際水準まで高めた基準で運用するもので、中小の惣菜工場を含め今後ますます JmHACCP の導入増加が見込まれる。HACCP を運用するためには、工場の衛生管理のための設備機器・資材の設備投資が伴う場合があり、フードディフェンス、衛生管理など設備器材メーカーにとって、中食・惣菜産業界からの商機が広がっている。





中食・外食産業へ 植物工場産野菜増加

人工型植物工場で作られる葉もの野菜が、中食(惣菜)、外食業界にじわり増えている。路地野菜と比べ生産コストが高い植物工場産野菜は、価格が高いため、なかなか普及して来なかった。しかしここに来て天候不順による路地野菜の価格高騰や品不足など不安定要素も指摘され、中食・外食産業にも、植物工場産野菜が注目されている。「虫などの混入や天候による価格と品数のバラツキは無く、安定供給できる点が評価」(中食・外食関係者)。多少コスト高になっても、植物工場野菜導入の動きが増えているという。スーパー、コンビニ業界向けの野菜やサラダなどで増加している。この展示会でも植物工場産野菜の動向を食品業界全体が注目している。

注目の中食・惣菜市场 関連出展企業相次ぐ

本展は、中食市場の惣菜製造工場・CKから店舗バックヤードまで、中食(惣菜)工場におけるあらゆる設備・機器・資材・サービスが出展対象となる。「これまでは中食・惣菜業界の製造設備に特化した展示会がなかった」「伸長市場でPRする絶好の機会」「設備投資に積極的な市場。時宜を得た企画だ」(製造機械メーカー担当者)。惣菜工場に商機を見込む出展対象企業からは早くも高い関心が寄せられている。

製造分野では、「重量別の仕分けなど、プロセスセンターからの引き合いが急激に伸びている」と話すユニファイライジヤパンが充填機を出展する。第一包装機製作所はトップシール機など、包装ラインの省人化を提案した製品を出展。ケイズベルテックはロボットメーカーと共同でコンベヤベルトやシステムなどで総合的な搬送ラインの提案に前向き。IDECファクトリーソリューションズが、コンビニのベンダー工場を主なターゲットにユニバーサルロボットを活用したラインの自動化を提案する予定だ。さらに、電動ピラーを利用した作業効率化を提案するアストラや、野菜スライサーや野菜カッターなど、下処理の作業効率アップを提案する中部コーポレーションも出展を早々に決めた。フライヤーや加熱調理器を扱うヤナギヤや、攪拌機・ミキサーを提案する中井機械工業も出展に意欲を示す。

昨今、人手不足を解消し、生産性を高めることで、同時にコスト削減にもつなげる動きが活発化している。例えば、食品の廃棄ロス対策。野菜のカット工程で生じる詰まりやこぼれによって余計なコストがかかる。このような廃棄コスト削減・生産性向上に対応するさまざまな設備・機器メーカーが多数出展を予定している。



惣菜製造工場へ 衛生管理を提案

衛生管理を提案

食の安全性向上も惣菜業界にとって欠かせない。2020年は、世界に食の安全・安心をアピールする重要な機会だ。厚生労働省は、食品衛生管理の国際基準であるHACCP導入を段階的に制度化する方針を決め、中食(惣菜)関係者へ普及推進を図るとしている。「衛生管理をテーマに、伸長する中食市場に自社素材をPRしたい」と話すのが、衛生資材を扱うスリーエムジャパンだ。HACCP対応たわしや簡易検査キットなどを出展予定。「惣菜工場向けに新製品を開発した」と話す東京パックは、衛生グロブなどを、ワークソリューションは手袋除菌システムのソルパットを展示する。サムソンが加工食品の雑菌繁殖を防ぐ真空冷却機を展示し、それぞれ衛生管理体制の強化が求められる業界へ、先手を打って販路拡大を狙う構えだ。

これに加えて、洗浄殺菌分野では食品洗浄機、ゴミ処理機、衛生資材の企業から、下処理・包装分野では、フードカッターやミキサー、惣菜・弁当容器など、本展の主旨に賛同した企業から連日多くの問い合わせが寄せられている。

同時開催展との 相乗効果

同時開催展のフードシステムソリューション(F・SYS)は、大量調理をテーマとした設備の専門展だ。学校や病院・施設を中心に、給食サービスや外食など来場分野は多岐にわたる。近年、コンビニベンダーや惣菜メーカーといった中食関連の来場者が増加。それに伴い、F・SYSには、中食・惣菜分野に狙いを定めている出展者も多い。昨年は、蒸気炊飯システムのエースシステム、充填機のアラハタフードマシン、野菜加工機のエムラ販売が出展。渡辺工業所は中堅惣菜ベンダーをターゲットに製造工程の省人化を打ち出した。細胞レベルで鮮度保持を訴求するアビー、ロス管理システムを扱うアルファクス・フード・システムも複数の惣菜ベンダーとの商談があったようだ。

本年はSOUZAI JAPANとF・SYSが同時開催することで来場者の幅が広がるだろう。出展各社にとっては、さらなる商談機会を見込めることは間違いない。

出展締め切りは

5月31日(木)

出展申込み締め切りは5月31日(木)。現在の出展状況など、引き続き多くの企業から出展に関する問い合わせが寄せられている。事務局では、出展に関心のある方は直接メール・電話などで連絡してほしいとしている。詳細は下記事務局まで。



■ 出展のご意向を下記ご記入の上、ご連絡ください。

● 展示会への出展について (該当箇所 を入れてください。)

- SOUZAI JAPAN
- フードシステムソリューション (F-SYS)
- フードセーフティジャパン (FSJ)
- フードファクトリー (FF)
- フードディストリビューション (FD)

- 出展予定 () 小間 決定時期 () 月頃
- 出展検討中 () 小間 決定時期 () 月頃
- 詳細内容を知りたい(後日、担当者よりご連絡いたします。)

会社名	_____
部署・役職	_____
氏名	_____
住所 〒	_____
TEL	FAX
E-mail	_____

担当者必見

会期までのスケジュール

5月31日(木) 出展申込 締切

申込は先着順となります。予定小間数に達し次第申し込みを締め切ります。

6月29日(金) 出展料金 支払期限

申込受理後、出展小間料金の請求書を送付します。期限までにお振込みください。

7月中旬 出展者説明会(東京都内にて実施予定)

会場レイアウトの一斉発表、出展マニュアル・提出書類等を配布します。展示に関する提出書類を期限までにご提出ください。

9月26日~28日 会期



FAX : 03-3503-7620 E-mail : office@f-sys.info