

らんちサービス

Japan Bento Service Association Publication

発行所

一般社団法人日本弁当サービス協会

東京都千代田区神田淡路町 2-21

TEL. 03-5289-7470

FAX. 03-5289-7472

HP: <http://www.n-bento.or.jp/>

Email: bento-jimu@n-bento.or.jp



本社工場にて機械の説明を受けながら見学した

不二精機株式会社 機械実演・工場見学会を実施

第13回全国会議九州・福岡大会

本紙既報の通り、(一社)日本弁当サービス協会は、10月12日・13日の両日、福岡県内で「第13回全国会議 九州・福岡大会」を開催した。今大会では12日に賛助会員の不二精機株式会社本社を訪問し、同社工場にて機械実演・工場見学会を開催した。今回はその模様を紹介する。

4年振りの開催となった全国会議は、福岡県博多市の不二精機(株)本社を訪問した。

不二精機(株)では島田政昭常務執行役員(営業管理本部統括)、相澤真樹東京営業所課長、田邊貴之広島営業所主任補佐(営業技術担

当)が対応し、島田常務の説明後、機械実演・工場見学を行った。

島田常務は「本日は遠路はるばる弊社までお越しいただき誠にありがとうございます。弊社は「おにぎりの不二精機、盛付機の不二精機」といわれておりますが、コ



島田政昭 常務執行役員

ロナ禍では「省人・省力化」に取り組む、食品製造事業者の皆様にとって「如何に少ない人数で製造ラインを稼働させるか」に注力して機械開発を行っております。弊社は日本で最初のおにぎり自動成形機を生産させました。以来、「包あん機」「おにぎりロボット」「弁当ロボット」「IH炊飯ロボ」「巻寿司機」「いなり寿司機」「寿司ロボット」等ユーザーの規模や内容に合わせた開発を行って参りました。このほかヌードルマシン、パスタマシン等も開発・販売しております。現在100機種以上を揃え、「コンビニエンス」「寿司」「外食産業」「麺」業界等に省力化・自動化等、付加価値を創造する機械の御提案ならびに御提供を続けております。

今回はまずは弁当製造ラインをメインにご覧いただきますが、弊社が常に求めている「米飯製品(品質の高さにも注目して頂ければ幸いです。例えば、弊社の盛付機はお米の粒感をそこなわないこと、ふっくら盛付けよう見栄えにこだわり品質面でもさらに向上した機構を採り入れております。省人・省力化とあわせて品質向上が期待でき、機械でもさらにおいしく盛り付けられるというところを見ていただければ幸いです。」と挨拶した。

不二精機の新商品提案

不二精機(株)では、惣菜や弁当などの販売店向けに新商品提案を行っている。

- ① 瓦弁当
計量分割One (KBI One) を使って作成。
- ② ミルフィユ弁当
小型成形機Bを使って作成できる。小型成形機Bの製造ラインから流れてきた飯型と具材を交互に盛付け。(盛付は手作業で行う) 時間短縮と正確なグラム数により品質の安定が見込める。(飯型は手直しが必要となる場合がある)
- ③ ぱくだんおにぎり・おに弁
ぱくだんおにぎりは、小型成形機Bを使って作成できる。ミルフィユ弁当と同じ機械で作成が可能。



オリジナル性のある差別化商品として「おに弁」を提案している。「おに弁」は小物成形機B×角折包装機を使用して「おにぎり以上、お弁当未満」のお手頃満腹提案ができる。商品特徴として(1)食材が見え、食欲をかき立てる。売場が目立つ商品製造が可能、(2)ご飯を容器の形に成形し、丸ごとお弁当風を堪能。(3)飯重量約120gでおにぎりより食べ応えがありお弁当より手軽に食べられることがポイント。

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

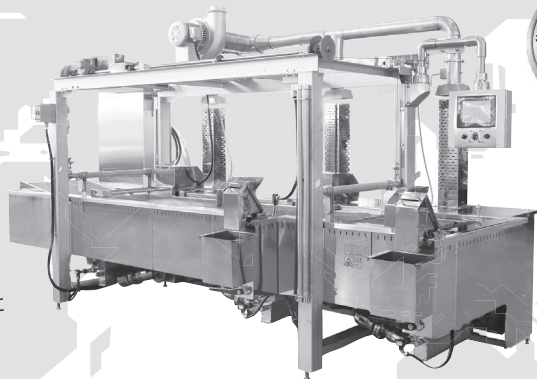
～食品加工調理機械のトータルプランナー～



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が100℃以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も向上
- コンベヤ内部を簡単に洗浄
- 吊下げ式タッチパネルで作業性アップ



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



- 過熱水蒸気で美味しくジューシーに
- 独自の内部循環システムで省エネ調理
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落としてヘルシー
- 熱風オーブンとしても使用可能

食品加工調理機械のトータルプランナー



本社・工場 076-275-8159
東京営業所 03-3453-8159
大阪営業所 06-7662-8159
福岡営業所 092-574-1802



hicook.com

省人化・省力化・作業環境改善・洗浄性向上対策もご相談下さい



Instagram



Facebook

○小物成形機B

小物成形機Bはおにぎり成形から弁当ご飯分割にも対応する機械。3段階プレス成形により箱型形状のご飯でもしつかり成形できる。計量フィードバック機能搭載で目標値に対するグラム調整を自動補正。炊飯条件によるご飯の変化やご飯切換時のグラム安定化を自動制御できる。標準サイズ(内接円直径φ54)のおにぎりだけでなく、最大200gのばくだんおにぎり(内接円直径φ90)や弁当ご飯分割にも対応している。

○角折包装機II

角折包装機IIは丸・三角・四角のおにぎりをハイスピード包装できる。ロールフィルムを使用し1時間あたり4800個のおにぎりを包装できる。部品の交換で丸・三角・四角の包装形態にも対応、新カット方式「シャカット」で耐久性、安定性が向上した。



○飯盛り達人U(上盛り)

飯盛り達人U(上盛り)はご飯の大量盛付けにはもってこいの製品で飯型交換でさまざまな容器に対応できる。製造シリンに合わせオートモード(ノーマルモード)が可能。飯盛り達人U(上盛り)は、ご

○小型容器供給装置

飯の大量盛付をスピーディーに、美しく盛付けることができる。業界初の全面遠赤ヒーターを採用。全面保温設計により盛付け直前まで高品質な保温が可能。密閉性も高くご飯がもつ水分を最大限逃さないため、業務用保温ジャーに負けないホカホカ・つやつやのご飯盛付けができる。

ビジネスに合わせたカスタムオプションも出来るので、盛付けたいグラム数に手を近づけるだけで登録した量を自動で盛付ける「さわりませんサー」(特許出願中)やホール内機械設置店舗におすすめの「飯残量表示灯」などを追加でき自社ビジネスに応じた対応が可能だ。



小型容器供給装置はコンパクト設計で様々なラインの先端に容器



○ヴィクトリーロード(AIHO)

供給ができる。丸、四角、縁の丸い容器など様々な形状の容器に対応可能で左右のハンドルでダイヤルを合わせることで誰でも簡単に容器切替ができる。

ご飯の反転ほぐしから盛付け作業をシステム化して省人・省力化を実現。AIHO社の自動反転ほぐし機と不二精機の2連式卓上盛付機が合体した製品。盛付作業(容器投入・取出)が一人でできる、容器をセットするだけで自動的に設定量を盛付けする。



○計量分割One

計量・分割機の最高スペックが新登場。商品切替時の部品交換が不要、生産途中の型調整も可能となり、作業時間が大幅短縮される。



○弁当容器供給機2

新機能にベルト1本の自在定量室を採用。6本の支柱がそれぞれ1mm単位に調整可能で飯を潰しにくいシャッター構造採用により、更にふっくらとした飯分割を実現。簡単操作で商品の切替が最大20秒で完了する。

○弁当容器供給機2

弁当容器供給機2は、最大生産能力2000食/時、ならし不要のふっくら盛付けができる。



○連続カッターII 食材搬送ユニット

食材の連続カットで省力化に貢献する。専用の押さえと刃で均一品質の安定したカットが可能。熟練度に左右されない安定品質が実現できる。



【会社概要】

不二精機株式会社(本社) 福岡市博多区西月隈3丁目2番35号、青木太志代表取締役社長)は、昭和33年5月に創業。米飯加工機械・食品機械全般及び製菓、製パン機械の製造・販売する国内トップメーカーのひとつ。社員392名。パート91名が在籍し売上高は105億2200万円(令和4年度実績)。国内事業所は本社・工場・海外窓口/福岡営業所/沖縄・広島・岡山・大阪・名古屋・東京・千葉・横浜・宇都宮・仙台・札幌出張所/東京昭島・静岡・盛岡・新潟 海外拠点/タイ(バンコク)・アメリカ(テキサス州ダラス)

「付加価値を創造する繁栄のパートナー」技術の不二精機を企業使命とし、基本行動指針に「感・即・動、基本行動姿勢に「嘘をつかない・逃げない・健康であれ」を掲げている。



安心・安全の国産品

エンボス手袋 ロング



- ・お惣菜の混ぜ合わせや材料の練り作業に！
・ぴったりフィットして作業がしやすい五本縫り
・衛生的で取り出しが簡単なクリーンパッケージ
二重包装だから衛生的。しかも保存・保管が簡単です。

長さ 45cm ロング

エンボス手袋ロング五本縫り(クリア・ブルー・ピンク・グリーン・イエロー)
■S・M・L ■厚み45ミクロン ■1ケース500枚入(50枚×10袋)

MY JUST. マイジャストニトリグローブ 環境重視手袋 (ポリエチレン製)
New NITROPOLYGLOVE

我が社が独自に開発したニトリル手袋の様な心地

従来のポリ手袋に比べ
フィット感UP! + 伸び・粘り強度UP!

作業性抜群!!

細かい作業やハードな作業に最適 (甲殻類には不適)



燃焼時に猛毒なシアン化水素ガス、及び有毒な塩素ガス、ダイオキシンの発生はございません。

マイジャストニトリグローブ(ブルー・ピンク・グリーン・イエロー)
■3S・SS・S・MS・M・ML・L ■1ケース2,000枚入(200枚×10箱)



変わらぬ品質 38年の実績を誇るポリ手袋メーカー

一歩先ゆく... 東京パック株式会社

〒182-0011 東京都調布市深大寺北町7-30-4 http://www.tokyopack-kk.co.jp/
TEL:042-481-1041(代) FAX:042-484-5031(代) e-mail:sales@tokyopack-kk.co.jp
安心の安定供給 青梅第一工場・青梅第二工場・アルプス伊那工場

お客様相談室

0120-730-411

「話題のテーマで勉強会やWEBセミナーを開催」 「年収の壁」への当面の対応策」 WEB勉強会を開催

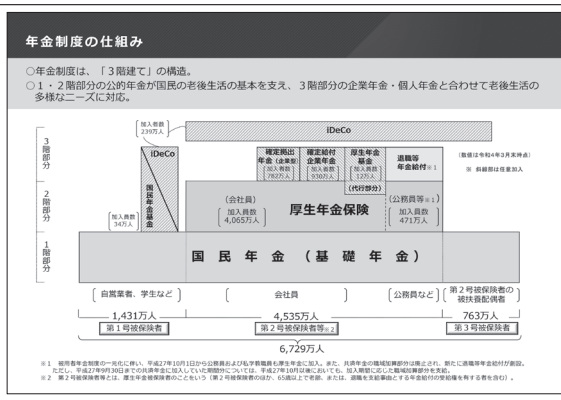
厚生労働省 年金局 年金課
年金制度改革推進官 芦田雅嗣氏

（一社）日本弁当サービス協会は、10月16日、「年収の壁」への当面の対応策」について厚生労働省年金局年金課 年金制度改革推進官 芦田雅嗣氏を講師に招き、WEB勉強会を行った。以下、講演の概要を紹介する。

芦田氏は、年金制度、年収の壁を巡る概要とポイント、年収の壁を巡る現状、政府が令和5年6月に策定した「こども未来戦略方針」の中で示された「加速化プラン」において、ライフステージを通じて子育てに係る経済的支援の強化や若い世代の所得向上に向けた取組の一つとして、「いわゆる「年収の壁」（106万円/130万円）への対応、いわゆる106万円・130万円の壁を意識せずに働くことが可能となるよう、短時間労働者への被用者保険の適用拡大、最低賃金の引上げに引き続き取り組む」とされていることについて、政府の取り組み「短時間労働者への適用拡大」や「年収の壁・支援強化パッケージ」などについて説明した。

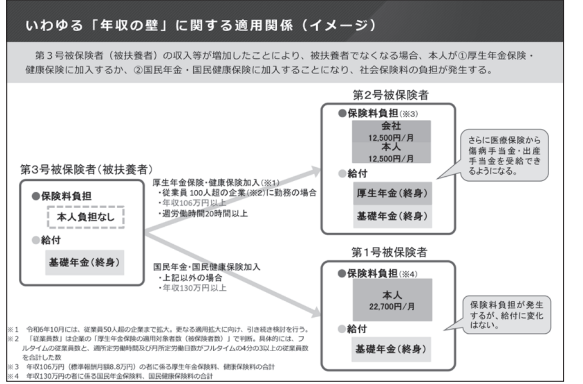
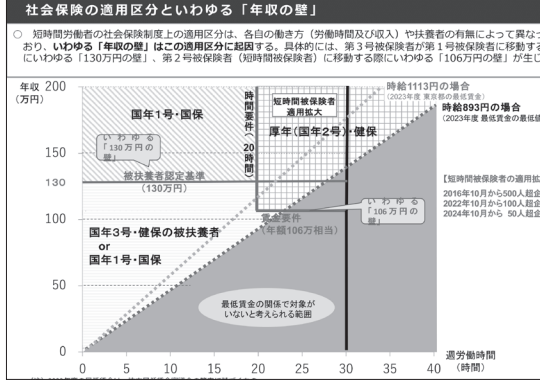
○年金制度とは
年金制度は、「3階建て」の構造となっており、1・2階部分の公的年金が国民の老後生活の基本を支え、3階部分の企業年金・個人年金と合わせて老後生活の多様なニーズに対応している。（年金制度の仕組み「参照」）

○いわゆる「年収の壁」の概要とポイント
会社員・公務員の配偶者で扶養



され保険料負担がない「第3号被保険者（被扶養者）」の収入等が増加したことにより、第3号被保険者でなくなる場合、本人が①厚生年金保険・健康保険に加入するか、②国民年金・国民健康保険に加入することになり、社会保険料の負担が発生する。

短時間労働者の社会保険制度上の適用区分は、各自の働き方（労働時間及び収入）や扶養者の有無によって異なっており、第3号被保険者が被扶養認定基準（130万円）以上となり、第1号被保険者に移動する際にいわゆる「130万円の壁」、被用者保険適用基準（106万円）以上となり、第2号被保険者（短時間被保険者）に移動する際にいわゆる「106万円の壁」が生じる。



いわゆる「年収の壁」の概要とポイント

概要	ポイント
103万円 年間収入が103万円を超えた場合、本人に所得税が段階的に課税される。	▶ 世帯の手取り収入は減少しない
106万円 被用者保険の適用事業所に勤務する中で、雇用契約時に所定内給金（※1）が8.8万円以上となると、被用者保険が適用され保険料負担が生じる。	▶ 厚生年金保険の給付や健康保険法上の傷病手当金等の給付が上乗せされる ▶ 手取り収入が減少する
130万円 第3号被保険者（被扶養者）の年間収入の現込額が130万円以上となった場合（※2）、配偶者の扶養が外れ、国民年金・国民健康保険の保険料負担が生じる。	▶ 給付金は変わらない ▶ 手取り収入が減少する ▶ 適用において実際に取扱いしている（※2）
150万円 年間収入が150万円を超えた場合、その配偶者が受ける配偶者特別控除が段階的に減少する。	▶ 世帯の手取り収入は減少しない

（※1）毎月支払われる給与の控除額を指し、労働手当や退職手当、賞与等は含まれない。
（※2）年11月30日現在の収入を指し、給与は、法定外給付金（退職金）に限定してはならない。また、退職金は、退職金の総額が100万円以上となる場合でも、月に100万円を超える収入がない限り、適用の対象とならない。また、退職金は、退職金の総額が100万円を超えて、月に100万円を超える収入となる場合、適用の対象となる。

○「年収の壁」を巡る現状
第3号被保険者のうち約4割が就労しており、その中には、一定以上の収入となった場合の社会保険料負担等による手取り収入の減少を理由として、就業調整をしている者が一定程度存在している。

なお、「106万円」の判断については、雇用契約を結んだ時点で適用の有無が決定し、時間外手当等は判定に用いないことから、例えば年末の残業を抑えて106万円を超えないように就業調整しても適用には影響しない。また、「130万円」の判断については、将来の収入の見込みを総合的に判断することから、年末に一時的に収入が増加したとしても、直ちに被扶養の認定を取り消す要因にはならない。

○政府の取組（「短時間労働者への適用拡大」や「年収の壁・支援強化パッケージ」など）について
政府は、短時間労働者への適用拡大、最低賃金の引上げの取組と併せて、人手不足への対応が急務となる中で、壁を意識せずに働く時間を延ばすことのできる環境づくりを後押しするため、当面の対応として、被用者が新たに106万円の壁を超えても手取り収入が逆転しないよう、労働時間の延長や賃上げに取り組む企業に対し、複数年（最大3年）で計画的に取り組むケースを含め、必要な費用を補助するなどの「年収の壁・支援強化パッケージ」を着実に実行し、さらに、制度の見直しに取り組みしていく。

「年収の壁」への当面の対応策（「年収の壁・支援強化パッケージ」）概要（参照）

「年収の壁・支援強化パッケージ」概要

人手不足への対応が急務となる中で、短時間労働者が「年収の壁」を意識せず働くことができる環境づくりを支援するため、当面の対応として下記施策（支援強化パッケージ）に取り組むこととし、早急を開始する。さらに、制度の見直しに取り組む。

106万円の壁への対応

- キャリアアップ助成金 ※条件の改正が必要
キャリアアップ助成金の2.5倍を上限とし、短時間労働者が雇用保険（厚生年金保険・健康保険）の適用による手取り収入の減少を意図せず働くことができるよう、労働者の収入を増加させる取組を行った事業主に對して、労働者1人あたり最大50万円の支援を行う。なお、実施に当たり、支給申請の審査を簡便化。
- 労働者の収入を増加させる取組については、雇い主が支給した社会保険適用促進手当については、適用に当たった労働者の保険料負担を軽減するため、新たに発生した本人負担分の保険料相当額を上乗せして被扶養者の課税所得の算定において考慮しない。
- 社会保険適用促進手当
事業主が支給した社会保険適用促進手当については、適用に当たった労働者の保険料負担を軽減するため、新たに発生した本人負担分の保険料相当額を上乗せして被扶養者の課税所得の算定において考慮しない。

130万円の壁への対応

- 事業主の証明による被扶養認定の円滑化
被扶養認定基準（年収130万円）について、労働時間延長に伴って2階部分の収入による被扶養認定の円滑化を図る。事業主の証明の交付による迅速な対応を可能とする。

配偶者手当への対応

- 企業の配偶者手当の見直し促進
特に中小企業においても、配偶者手当の見直しを促す。
（1）見直しの手帳をフローチャートで示す等、わかりやすい資料を作成・公表することにも、（2）中小企業団体を通じて実施する。

上記のほか、設備投資等により事業場内最低賃金の引上げに取り組む中小企業等に対する助成金（業務改善助成金）の活用も促進。

www.aiho.co.jp

「大量調理の省力・省人化をサポート」

ライスフレンドeco-K
単釜制御で一釜ごとの炊飯設定が可能
強制燃焼バーナ採用で省エネ炊飯を実現

リフター付立体炊飯器
重たい炊飯釜もレバーでラクラク昇降
省スペースで炊飯中も熱くない断熱構造

コンビオーブン
熱風と蒸気で調理多彩。調理結果表示や
HACCPチェック機能など便利な機能も充実

フードスライサー
大量野菜を投入するだけラクラク切さい
切さい部品も簡単着脱、隅々まで洗浄可能

厨房の未来をカタチに

株式会社 AIHO

本社・工場/〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510

支店/札幌・東京・名古屋・大阪・九州

営業所/釧路・盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎

冷凍弁当をテーマにWEBセミナーを開催

(有)恵ネットワーク 樋口恵子氏

（一社）日本弁当サービス協会は、11月9日、WEBセミナー（東京ガーデンパレスでの会場開催を含むWEBと対面の併用方式）を開催した。

今回は、(有)恵ネットワークの樋口恵子氏を講師に招き、同氏が「冷凍弁当のニーズが高まっています」と題して冷凍弁当市場の現状と今後の方向について講演した。以下、講演要旨を紹介する。

◆ 食の簡便化、時短志向が定着し冷凍弁当ニーズも拡大 ◆

コロナ禍を経て最近では食の簡便化や時短傾向がますます高まり、冷凍食品のニーズが急増している。食品宅配市場にもその影響は大きく、冷凍弁当の需要が高まってきている。矢野経済研究所の試算によると、2020年度の食品宅配市場は2兆4969億円（2019年度比14.3%増）だったが、2025年度には2兆9321億円（2020年度比17.4%増）となる見込みで、今後市場が拡大するとされている。矢野経済研究所の冷凍食品市場リサーチによると、冷凍食品を買う人の購入用途（複数回答あり）では昼食（39.3%）、お弁当（35.9%）、常備食・非常食（34.8%）が上位3つとなり、「冷凍食品を使ってよかったと思う」と「（同）には「すぐに食べたい」とき（49.7%）、「一人で簡単に済ませたいとき」（45.3%）、「忙しくて料理する時間がないとき」（39.0%）が上位3つに挙がる。

現在、海外で冷凍弁当の製造・販売を行う競合社は大手5社（お弁当の井出、住友食品、(株)ホウレンソウ、ニッポンハム、えびす食品）がある。国内ではワタミ、NOSH（ナッシュ）等も事業展開しており、各社は高齢世帯だけでなく、若者への訴求を強めていることも特徴だ。

2013年12月にユネスコ無形文化遺産に和食が登録されて10年が経つ。日本食の4つの特徴として①多彩で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、が挙げられる。

◆ 日本の弁当の歴史を振り返ると ◆

懐石料理が出来たのち、会席料理が生まれ、江戸時代には松花堂弁当、幕の内弁当などが誕生した。弁当が生まれてきた社会的背景や現代の生活様式を踏まえると、これからの喜ばれるお弁当の「あるべき姿」は、「誰でも、どこでも、

2) 日本のお弁当の歴史 その1-日本食の歴史

【日本食の歴史から見た、これからの喜ばれるお弁当の「あるべき姿」とは！】
675年肉食禁止令を天武天皇発布。平安朝時代の貴族の食事は見た目を重視した野菜中心の料理でしたので、曹洞宗をひらいた道元が中国から禅宗と一緒に持ち帰った料理の手法である精進料理は貴族の間で広まったと言われています。鎌倉時代・室町時代になると武家の世となり、質素ながらも栄養価の高い食生活へと変化していきました。形式的な食事を重視し、仏教の影響を受けて肉食を禁ずる貴族の食生活は不健康で受け入れられず、玄米食と獣肉を自由に食す風潮が広がり、本膳料理が確立しました。その後茶道・千利休が形づかった茶懐石料理が生まれ、江戸時代では町人商人が確立した会席料理が生まれました。松花堂弁当が茶懐石料理ならば、幕の内弁当は会席料理として位置付けてよいのではと考えます。※現在の割烹料理=会席料理には、懐石料理と精進料理が両立しています。



従って、これからの喜ばれるお弁当の「あるべき姿」は、「誰でも、どこでも、安価に、気軽に、短い時間で、見た目も美しく、肉、魚、野菜のバランスのよい」、美味しく、ヘルシーなお弁当が喜ばれると考えられます。

2) 日本のお弁当の歴史 その2-代名のお弁当

松花堂弁当が誕生したのは、松花堂昭乗が亡くなってから数百年後の1933年ごろのことです。大阪市内の茶室「松花堂」で、懐石料理やお茶でお客をもてなす茶事が開かれました。科挙「吉光」の創始者となる湯木貞一氏が十字に仕切られた器を見て料理の器としたりとどうかと考え、のちに松花堂弁当として考案したそうです。こうして作られたお弁当は、松花堂昭乗(1582年~1639年10月14日)に敬意を払って「松花堂弁当」と名付けられました。※見た目の美しさで、それぞれの味や香りが移らない機能性を併せ持つ十字仕切り(農具の種入れ)の器として日本全国で利用されています。現在では多くの料亭などで楽しめる松花堂弁当ですが、そのはじまりは江戸時代に由来しています。幕の内弁当は、名前の通り、江戸時代中期、芝居の合間に客さんが食べる弁当が由来とされています。懐石料理として作られた松花堂弁当と違い、幕の内弁当は、江戸時代は庶民の間で愛され、現在もコンビニやお弁当屋さんで売られています。さまざまなお弁当が少量ずつ入っているため、お花見や運動会、遠足などの行事シーンに適しています。松花堂弁当と違って、少ない時間で食べられる、汁気の少ないお弁当とご飯で構成されています。



（ニーズに対応し、社会に認められた、持続可能な商品）が高いことが挙げられる。先述したように、今後は時間の都合、心身の都合などで台所にたてない人のための調理された弁当。保存が利いて簡単、短時間に食べられる美味しく、栄養価があつて、バランスが良く、コストが良い弁当・・・つまり、「社会貢献度が高く価値のある冷凍弁当」がますます求められ、社会貢献度価値のある弁当となっていくと考えられる。

◆ これからの喜ばれる弁当のありべき姿とは ◆

現在は急速冷凍技術が発達したことと冷凍用調理工夫も開発されて、美味しい冷凍弁当が開発されるようになった。

今後は生活様式の変化が加速し、弁当はランチ需要からいつでも需要へ、その場で食べるお弁当から保存できる弁当へと変化していく。

コロナ禍では自分で弁当を手作

4) ランチ需要からいつでも需要へ 5) その場で食べるお弁当から保存できるお弁当へ

5W1H: WHEN WHERE WHO WHAT WHY HOW
冷凍宅配弁当を検討する人が増えている？

「冷凍宅配弁当」のニーズは増えているのかどうか、「弁当」との掛け合わせ検索ワードランキングで確認してみたところ、「わたし」「宅配」「配達」「冷凍」など、検索ワードが上位を占めていることがわかります。一方で、「レシピ」との掛け合わせは5位にランクインしているものの、「簡単」「作り置き」「食材」などは10位以下となっており、コロナ禍において、自分で弁当を手作りする人に対して、宅配弁当を検討する人が増えていると言えそうです。

WHEN・・・朝食、昼食、夕食、夜食時、お腹がすいた時など。
WHERE・・・自宅、職場、宿泊先、介護施設、ルームサービス、ジム、コンビニのイートイン、自販機など。
WHO・・・子供、父親、母親、学生、独身女性、独身男性/アスリート、健康志向者など。
WHAT・・・保存可、簡単調理、短時間で完了/ヴィーガン食、ハラル食、低糖質、低塩など特殊食。
WHY・・・作る時間がない、キッチンがない、コストが良い、特殊食だから、ヘルシー重視など。
HOW・・・電子レンジで、流水で、オープンで、自然解凍で、など。

7) <冷凍弁当>需要からニーズへ

「美味しくないと売れません」の前に、「美味しさ」をどう伝えるか？

<食のデザイン>

- ①見た目・・・見た目がきれいでないと選んでもらえない
- ②盛り付け・・・松花堂弁当のような盛り付けを求められている
- ③食材のバランス・・・健康志向者に向けたメッセージとしてバランスを考える
- ④色合いのバランス・・・健康志向者、アスリートなどへの訴求が伝わるように
- ⑤ボリューム・・・最低限度の重量をきちんと守る
- ⑥容器・・・現代人の使い勝手の良い容器であり、社会貢献度考えた環境に配慮した資材であることが望ましい。

<図3> 冷凍食品の選び方TOP8 (複数回答:冷凍食品を買う人へ)

冷凍食品の選び方TOP8	割合 (%)
見た目	28.9
盛り付け	27.0
食材のバランス	26.0
色合いのバランス	22.6
ボリューム	18.9
容器	17.0
価格	15.1
味	15.0

ニユース・アラ・カルト

▼日米連が令和6年から新たに「ごはんマイスター講座」開始

日本米穀商連合会（略称：日米連）は、幅広い職域を対象とした専門講座「ごはんマイスター講座」を令和6年1～2月に東京・大阪など全国6か所で開講する。同講座は、従来の専門資格「お米マイスター」より募集対象者を拡大。同資格取得要望の強かった中外食事業者、宿泊施設関係者、教育関係者、食品事業者、料理教室関係者、栄養士など幅広い職域の米に携わる事業者が受講対象で、お米マイスター制度の一つ星に相当する。

講座は、お米づくりの基礎知識、お米の成分と品種、お米とご飯の栄養、など全6項目で構成、「稲作・お米・ご飯」に対する理解を深め、知識や関心の醸成につなげる。講座の担当講師は、お米マイスター制度最上位の五つ星お米マイスターの中から、講師研修を受講した全国各地の事情に明るく、お米の実務面を理解した専門家が担当。米について初めて学ぶ受講者から、理論的に考え再確認したいというユーザーまで幅広くサポートする。同講座の受講者には、受講修了証と、店頭に掲示できるステッカー等が贈呈されるほか、同会に登録した受講者は「お米・ごはん」に関するメール等を用いた情報提供が受けられる。

各会場先着100名、受講料は6千円（税別）。申込は<https://www.jira.or.jp/>。

に残し、保護・継承するためにその年の世相を反映し象徴する食を「今年の一皿」として毎年発表している。2023年「今年の一皿」には「馳走おにぎり」が選ばれた。選定理由には、ふんだんに乗せた具材のしるしが食欲をそそり、見た目の華やかさからSNSを中心に話題となったこと、豊富な具材から選べる楽しさと飲食店で握りたてを味わうスタイルが消費者に受け馳走へと進化した、おにぎりの消費支出額が増加傾向にあり専門店の新規開業が相次いで、中・外食の精米消費を後押ししたこと、海外でも「ONIGIRI」の名で販売され、日本の伝統的な食文化が浸透しつつあることが挙げられている。

次点の準大賞には米粉グルメが選定されており米関連が上位を占めた形となった。米粉グルメについても輸入小麦の高騰が長期化する中、代替品として供給が安定している国産米粉への注目が集まった。製粉技術が向上し細かく粉砕できるようになったことで、米粉ならではの「もち」「しっとり」といった食感を活かした製菓やパン、麺など様々な料理に使われるようになった。近年の健康志向の高まりを受け、低糖質の健康志向の高まりを受け、低糖質テンメニューとしての広がりも期待できる。というのが選定理由とされている。

これらを契機に給食・弁当業界でも新たな商品開発に取り組んではどうだろうか。知恵を出し合っていくことが求められている。

今後の協会事業予定

◎新年賀詞交歓会
令和6年1月19日(金)
時間：15時～17時
場所：お茶の水
東京ガーデンパレス

編集後記

ぐるなび総研は、優れた日本の食文化を人々の共通の遺産として記録