

2016
10月

Sasai ラボ

発行/佐佐井株式会社
北九州市小倉南区上曾根新町 2-25
☎093-472-1335
FAX 093-472-1790
http://www.bf331.com

梅の花、カキ3社買収

和食店などを運営する梅の花はカキなどの仕入れ・加工・販売を手がける3社の株式を10月3日付で取得し、完全子会社化すると発表した。

買収するのはカキなどを仕入れるヤマグチ水産（山口市）と、水産加工の丸平商店（同）、販売のグッドマーケットレーディング（福岡市）の3社。いずれも大株主が共通しており、同一グループとして広島産カキなど瀬戸内海に水揚げされる魚介類を仕入れて加工し、急速冷凍技術を活用するなどして主に惣菜関連会社に販売している。

梅の花は自社のセントラルキッチンで加工した食材を店舗に供給しており、今回の買収でカキなどの魚介類も内製化できるようになる。惣菜関連会社への販路も引き継がれ、水産加工品の販売も手がけることになる。

—日経 MJ2016.9.9—

食事代わり「パワーサラダ」

米発祥 日本でもじわり浸透

食事になるサラダ「パワーサラダ」が広がっている。

パワーサラダとは野菜をメインにフルーツ、チキンなどのたんぱく質を組み合わせ、クルミなどをトッピングしたもの。一皿でビタミンやミネラル、食物繊維、たんぱく質などバランス良く摂取できるのが特長で、働く女性を中心にランチ需要が高まっている。

「クリस्प・サラダワークス」を運営するクリस्प（東京・港）は2014年に1号店を開業。来店客が野菜やナッツを選ぶと店員が食材をボウルに放り込み、まな板の上に広げて半月状の包丁で細かく切り刻む。価格は1000円程度。現在は都内に3店舗を展開しており、主に20～40代の若い女性の支持を集めている。

—日経 MJ2016.9.9—



健康志向の生パスタ プロント

プロントコーポレーションは消化されにくい難消化性でんぷん「レジスタントスターチ」を麺に使った「ハイレジ生パスタ」を販売する。レジスタントスターチは腸内で食物繊維と似た働きをし、善玉菌を増やす効果があるとされている。慶応義塾大学教授の渡辺光博氏との共同開発で、健康に関心の高いサラリーマンやOLの需要を見込んでいる。

プロントで人気のパスタ「エビとアボガドのバジルソース」や「小エビのトマトクリーム」など既存の3種類のパスタの麺も「ハイレジ生パスタ」に切り替えた。健康志向の高まりを背景に幅広い需要を取り込む。

—日経 MJ2016.9.5—

米の有名こだわりコーヒー

ジッターリジョー

コーヒー豆の販売やカフェ運営を手掛ける米ジッターリジョー（ジョージア州）が日本に進出する。同業のワークベンチ（埼玉県富士見市）と組み、愛知県豊田市に1号店を16日に開く。豆の産地や焙煎に凝った「サードウェーブ」などと呼ばれるコーヒー店が流行の兆しを見せており、市場を開拓する。1号店は豊田市の山間部に立地する築150年の古民家に隣接する蔵を改装する。

—日経 MJ2016.9.16—



◇◇ 政府売渡価格の改定内容 ◇◇

輸入小麦の直近6カ月間（平成28年3月第2週～9月第1週）の平均買付価格は、為替が円高基調で推移したこと、小麦の国際相場が世界的に潤沢な在庫・供給量を背景に軟調に推移したことから前期に比べ下落しました。

この結果、平成28年10月期（平成28年10月～）の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6カ月間の平均買付価格を基に算定すると、5銘柄加重平均（税込価格）で48,470円/トン、7.9%の引き下げとなります。

—28.9.7 農林水産省—