

食品商業

全ての食シーンを深耕する!

ヤオコー 川越南古谷

次世代旗艦店 徹底分析

「離職」を防ぐ!

コミュニケーション法

3.30震災から6年を経て再生

ヨークベニマル新富岡店

丸わかり

エネルギーコスト
最前線

西友 最新動向
上垣内 猛CEO

シリーズ

リージョナルの流儀

ベイシア

橋本浩英社長

beisia
super market

城取フードサービス
研究所代表
城取 博幸氏

術の導入が必要です。私が見る限り、生鮮では、一番使われているのはラップと蓋つきのもので、トップシールのMAP包装（ガス置換）に関してはまだ歐米に比べて遅れています。

その中で、青果はMAPのピロー包裝でカット野菜のロングライフ化に成功し、売上が伸びて、値引き、廃棄が減ったものの、トップシールのガス置換トレーは、まだあまり出てきていない。精肉は、MAP包装が進みつつあるが、包装でカット野菜のロングライフ化に成功し、売上が伸びて、値引き、廃棄が減ったものの、トップシールのガス置換トレーは、まだあまり出てきていない。

魚に関しては、真空パックやキンパックなどまちまちで、単品の刺身とか切り身のMAP包装を始めたところもある。切り身魚に関しては今後スキンパック、深絞りパックが主流になると考えます。

中村 生鮮3品は、生かさず、殺さず、冬眠させるのが我々の考え方です。例えば青果であれば、取り組みたいのはMAP包装です。日持ちは、素材、室内

環境などで変わってくるので、包装機だけでなく、下処理の段階も含めてご提案をします。精肉や鮮魚も、機械に加え、そのお客様が望まれる商品に合った不活性ガスの特定、適正な室内環境なども提案し、ドリップを出さないようにします。また、今年の「FOO MA JAPAN」くらいに発表する予定の新しい手法もあります。

城取 これらを実現するのに欠かせない機械が、御社が力を入れていらっしゃるトレー・シーラーなのです。

中村 そうです。トレー・シーラーは、トレーザーでトレーを不活性なガスに置換する装置で、極めて衛生的な環境で下処理や加工した食材を包装した後、トレーシーラーでトレーを包装し、加熱処理をします。成形された容器であれば、どんなものでも馴染み、包装資材がどんどん進化している中、適材適所で使えるのは強みです。ただし、食材にあつた資材、不活性ガスの選定が必要で弊社は、それぞれのパートナー企業を持ち、ノウハウも蓄積しているので、

トータルなご提案ができます。

城取 そこなんですよ、重要なのは、

正直言って、先進的な機械を海外から

持つてくること自体は難しくないが、

納品して終わりになりがちなので、食

品メーカーは機能や性能を生かせず、

高価な機械を眠らせてしまうこともあります。

中村 輸入した機械を有効に活用して、

利益を上げていただけなれば意味が

ありません。我々は、商社であると同

時にコーディネーターでありたいと思

っています。

城取 私が、注目しているのは、機内

食に使用されている、クックチルで、

トップシール、スチームコンベクショ

ンオーブンがセットになってる調理

システムです。ガス置換や温度帯の違

いはあっても、今後のSMの惣菜はこ

の方向に向かうのではないかと。それ

により、陳列の仕方も含めて生鮮と惣

菜の売場が大きく様変わりすると思

います。

中村 私も全く同感です。また、技術

面で我々が注目しているのは、ひとつは、

フランスで普及している液体窒素によ

る冷凍で、食材のドリップを出さずに、

瞬時に凍らせることができる。ピカ一

ルもこの方法を使っています。これも

小型のフリーザーが会社にあり、いつ

でもテストできます。もう一つは、惣

菜丸ごとのキンパックです。電子レ

SMにとって、他業態や同業他社との差別化のキーとなる生鮮3品と惣菜。だが、日本は欧米に比してロングライフ化が遅れており、フードロスの問題も大きい。こうした状況下で、欧米の進んだ包装機などを日本に紹介するとともに、メーカー、販売店を結ぶコーディネーターの役目も果たしているのが、輸入商社である中村産業だ。同社代表取締役社長の中村剛太郎氏と、加工食品と惣菜の専門家である城取博幸氏に、日本の生鮮3品と惣菜の現状や今後を語り合っていた

中村産業株式会社
代表取締役社長
中村 剛太郎氏



会社概要
中村産業株式会社
本社：千葉県松戸市松戸2302-9
TEL：047-366-0123
設立：1960年2月
売上高 2017年2月期：41億3,100万円
支店・仙台支店、大阪支店、九州営業所
製品・取引先各社
[ドイツ]シールパック社、レオンハルド社、KGヴェッター社、Witt社
[アイスランド・デンマーク]マレル社、ボルガ
プラスト社
[オーストリア]スーパーパック社、レックス社
[オランダ]マレル社、ナーバー社、
[国内]セイコーアイヌツル株、エア・リキード
工業ガス(株)

「真空パック」の機械を持っています。
そして、大手ができないことをしようと、自社で輸入した機械の、修理やメンテナンスなどのアフターサポートまで手掛けることにし、営業マン一人に対し、技術員を一人という体制をとりました。今でもそれは続けています。
また、部品のストックを持つだけでなく、弊社で扱う機械のストックも自社に用意しており、実際に食材を持ちこんで立って提案する」とうたっています。
バイヤーの皆さんに、欧米では見ることのない包装方法をご提案できることを知つていただくために、トレーシーラーで、日本ではまだ珍しい、冷凍機や包装マシンを展示していた。いついたいどんな会社なかと興味を引かれていました。

中村 うち、機械を輸入する商社ですが、「食材・原料から販売までのプロダクトプロセスについてお客様の立場

に立つて提案する」とうたっています。
彼らの皆さんに、欧米では見ることのない包装方法をご提案できることを知つていただくために、トレーシーラーで、日本ではまだ珍しい、冷凍機や包装マシンを展示していた。いついたいどんな会社なかと興味を引かれていました。

中村 うち、機械を輸入する商社ですが、「食材・原料から販売までのプロダクトプロセスについてお客様の立場

に立つて提案する」とうたっています。

彼らの皆さんに、欧米では見ることのない包装方法をご提案できることを知つていただくために、トレーシーラーで、日本ではまだ珍しい、冷凍機や包装マシンを展示していた。いついたいどんな会社なかと興味を引かれていました。

中村 うち、機械を輸入する商社ですが、「食材・原料から販売までのプロダクトプロセスについてお客様の立場

に立つて提案する」とうたっています。

彼らの皆さんに、欧米では見ることのない包装方法をご提案できることを知つていただくために、トレーシーラーで、日本ではまだ珍しい、冷凍機や包装マシンを展示していた。いついたいどんな会社なかと興味を引かれていました。

中村 うち、機械を輸入する商社ですが、「食材・原料から販売までのプロダクトプロセスについてお客様の立場

に立つて提案する」とうたっています。

彼らの皆さんに、欧米では見ることのない包装方法をご提案できることを知つて

生鮮3品・惣菜のロングライフ化で フードロス改善へ！



**トレーシーラーと深絞り
包装機を包装機の2本柱に**

中村 城取先生は、日本の生鮮3品と惣菜の現状を、どう見ていらっしゃるのですか。

城取 日本は、ミールソリューションが全くできていないと感じています。

そこからくるロスと廃棄の問題もある。

これらを解決するには、新たな包装技

巧が作れます。

城取 それは凄い。輸入から、アッセ

ンブリー、販売、アフターサービスま

でを自社で行えるのは御社の大きな強

みですね。

中村 1960年の設立時は、ヨーロ

ッパから、ハム・ソーセージなどの設

備を持ってくるところからスタートし

ました。当時、ハムはメーカーが納め

た原木を、街の肉屋がスライスして販

売する時代でしたが、1960年代後

半S.M.が台頭し始めた時、欧米のように、

スライスしてパックしたハムの時代に

なると確信。1969年に、「深絞りの

トーナメント

<