

第48回技術功労賞受賞商品およびテーマ

部門	NO.	会社名	商品名、テーマ	
商品・技術	1	㈱ADEKA	業務用マーガリン「ソシエル」	
	2	アサヒビール㈱	「アサヒ贅沢搾り」	
	3	オハヨー乳業㈱	アイスクリーム「BRULEE (ブリュレ)」	
	4	キリンビール㈱	「本麒麟」	
	5	サントリー食品 インターナショナル㈱	「クラフトポス」	
	6	㈱大冷	「柔らく柔らかシリーズ」	
	7	日清フーズ㈱	「日清 ラク揚げパン粉」シリーズ	
	8	日本製粉㈱、農研機構	「セトデュール」の開発と純国産パスタの商品化	
	9	㈱ニチレイフーズ	「特から」	
	10	日本ハム㈱	「Healthy Kitchen ZERO」シリーズ	
	11	星野物産㈱	マルボシ中華そば	
	12	マルサンアイ㈱	「鮮度みそ」シリーズ	
	13	マルコム㈱	「ダイズラボ」大豆のお肉と惣菜の素	
	14	㈱明治	「明治スプレッパブルバター」の新しいおいしさ」	
	15件	15	吉原食糧㈱	スウィートポリフェ
資材・機器・システム	1	㈱ケツト科学研究所	穀粒判定器「RN-700」	
	2	シービー化成㈱	「楽ボン」シリーズ	
	3	スキューズ㈱	ソフト制御による工場の生産自動化事業	
	4	㈱ソディック	無菌包装米飯製造システム	
	5	㈱なんつお	3D定量スライサー「リブラ」シリーズ	
	6件	6	日清医療食品㈱	ヘルスケアフードファクトリー亀岡
マーケティング	1	エスピー食品㈱	SPICE&HERBシーズニング中心に市場確立	
	2	キュービー㈱	ドレッシング60周年でのプロモーション活動	
	3	ケンコーマヨネーズ㈱	FDFの市場シェア40%超	
	4	国分グループ本社㈱	日本ワインの販路を全国へ広げた「JWINE」	
	5	㈱)ーオイルミルズ	家庭用フレバーオイルの展開	
	6	㈱神明	「SABAR+」	
	7	三菱食品㈱	健康ブランド「からだシフト」シリーズ	
	8件	8	㈱ロッテ	「シャルロッテ」の大規模ブランディング
国際	1件	1	伊藤ハム㈱	国産牛肉輸出の取組み
環境・CSR	1件	1	不二製油グループ本社㈱	植物性素材を活用しソリューションを提供
地方発	1	1	銀河フーズ㈱	ハム・ソーセージでの「かるしお認定」商品展開
	2件	2	ビジョンバイオ㈱	異物鑑定団
合計	33件			

第48回食品産業技術功労賞



食品産業新聞社 第48回 食品産業技術功労賞表彰式

- 選考委員(順不同)
- 一般財団法人食品産業センター理事長 村上 秀徳 氏
 - 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門長 鍋谷 浩志 氏
 - 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所理事 健康・栄養研究所所長 阿部 圭一 氏
 - 独立行政法人酒類総合研究所理事長 後藤 奈美 氏
 - 日本チェーンストア協会専務理事 井上 淳 氏
 - 日本貿易振興機構(JETRO)農林水産・食品部長 高橋 和宏 氏
 - 弊社代表取締役社長 馬上直樹

食品産業新聞社が主催する第48回食品産業技術功労賞の表彰式が、受賞33件(34社)の代表および審査委員ら約180人が参加して11月7日午前11時から、東京・上野精養軒で行われた。表彰式では、弊社馬上直樹社長が受賞各社代表に表彰盾を授与、村上秀徳選考委員長が講評を兼ねあいさつした。受賞者を代表して神明の藤尾益男社長が謝辞を述べた。引き続き、記念祝賀パーティーが行われた。来賓の農林水産省大臣官房審議官兼食料産業局の倉重泰彦氏が祝辞を述べた。大冷の斉藤修社長が乾杯の発声をし、歓談が行われた。(4面以降に関連特集)

独自技術駆使した 人手不足対応

栄えの6部門33

食品産業 しんぶん

発行所 食品産業新聞社
 本社 〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル8F
 電話(代表) 03(6231)6091 ①03(5830)1570・1571
 大阪支局 〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館
 電話(代表) 06(6881)6851 ①06(6881)6859
 購読料 3ヵ月/12,000円+税 6ヵ月/23,000円+税 1年/44,000円+税

NIPPON 日本製粉

第48回(2018年度) 食品産業技術功労賞 特集
 The Food Industrial Technical Award 2018

きょうの紙面

件を表彰

新商品がヒット の簡便・汎用商品も

2018年度 受賞リスト

商品・技術部門	15件
資材・機器・システム部門	6件
マーケティング部門	8件
国際部門	1件
環境・CSR	1件
地方発	2件

ホームページ <https://www.ssnp.co.jp>
購読お申し込み ☎03-6231-6091

今回は6部門の33件が受賞商品がヒットし、受賞に
賞、部門別内訳は商品・技 つながったケースが目立っ
術部門15件、資材・機器・ た。その切り口は例年とお
システム部門6件、マーケ 同。その切り口は例年とお
ティング部門8件、国際部 同。その切り口は例年とお
門1件、環境・CSR部門 同。その切り口は例年とお
1件、地方発部門2件。 同。その切り口は例年とお
今回、受賞した商品を受 商品・技術部門では、お
と、独自技術を駆使した いしさを追求した「本麒
わ旨つ製法」の「特から」。

健康を切り口にしたのは 可能にした。「楽ボン」は
糖質ゼロのハム・ソーセー ワンタッチで開け閉めでき
ジ「ヘルシーキッチンZE る惣菜用容器。フードファ
R」O、バターなど4つの クトリー亀岡は医療・福祉
天然素材で作った新機軸ス 食を日産5万食生産してい
プレッド「明治スプレッタ ー」。
ブル」、大豆ミートを活用 マーケティング部門で
した「ダイスラブ」、砂糖 は、キュービーがドレッシ
使用量を抑えられる小麦胚 シング60周年のプロモーショ
芽粉「スウィートポリフ ン活動で成果を上げた。「シ
ェ」。
簡便性をアピールしたの ャルロッチ」はリアランデ
は、トンカツがこれ一つで イング活動で新発売チョコ
レイトトップに。「JWI ー」。
できる「ラク揚げパン粉」、 NE」は国産ワイン、「か
鮮度容器に液味噌を入れた らだシフト」は減塩食品で
「鮮度みそ」。外食・給食 大手卸がメーカーをまとめ
てブランド化した。「SP
療機関向けの自然解凍の魚 ICE&HERB」は特定
調理品「楽らく柔らかシ 料理用のシーズニングで売
リース」「ソシエル」は着 上を伸ばした。J・オイル
色料、香料不使用の白色 ミルスは家庭用食用油のフ
マーカリン、「マルボシ中 レーパー展開で新ジャンル
華そば」はつゆがらみの良 を育成。FDFは日本初の
い「もみ切り製法」の乾 ロングライフサラダ。SA
麵。「セトデュール」は国 B A R十は米消費拡大を目
産デュアル小麦の品種で新 指し、鯖に特化した外食チ
ジャンル「純国産パスタを ーンを構築した。
切り開いた。 国際部門の伊藤ハムは国
産牛肉輸出が好調。環境・
CSRの不二製油は大豆
ミートなど植物性素材で健
康寿命延伸に努力してい
る。

新しいニーズに適格に対応

審査委員長あいさつ

受賞された各社に心からお祝い申
上げます。
第1回審査会は9月11日に行われ
た。事務局から品目ごとに説明を受
け、審査員から疑問点、問題点など
を指摘し、議論を行った。それを受
けて10月11日に第2回の審査会を行
い、疑問点を事務局から回答いた
だき、厳正に審査し、受賞対象を決
定した。
受賞作品については、いつも感じ
ることだが、日本の食品産業におい
ては、各種多様な商品が毎年よろ
にいろいろな工夫をして開発され
る。その都度、新しい技術、切り口、
コンセプトで市場環境の変化に対応
して新しいニーズに適格に対応して
いくという努力がよくわかる。また
商品だけでなく、マーケティングに
おいても工夫がされている。こうし
たことが食品産業の底力になってい
ると常々感じる。
また地方発や国際部門を見ても立

受賞作品は食品産業の底力

新しい技術、切り口で市場環境の変化に対応

派なテーマが受賞されている。ただ
国際部門については、昨今の日本食
ブームや輸出の伸びから見てもう少し
受賞対象があってもいいかと思
う。地方発については、日本の食品
産業の太宗は地方における企業の活
動であり、これが元気なことが非常
に大切。インバウンドとよく言われ
るが、各地に行った外国人旅行者が
その土地の食文化に接することで、
日本の食品産業の底上げにつなが
る。また、輸出や海外進出の系口に
なっていくと思う。
資材・機器・システム部門につい
ては、食品産業の基礎部分を支える
もので、それぞれの受賞企業が省力
化や品質向上、安全性向上など商品
の信頼につながる機器等を開発し
た。改めて、受賞各社のお祝いを申
上げます。
食品産業センターとして最近の情
勢を述べさせていただきます。米国の
中間選挙が終わっても貿易政策は
大きな変化はないだろう。米国が最
も問題にしているのは中国との関係
であり、貿易や安全保障も含めて、
我が国も中長期的に対応していか
なければならぬ。
日米関係では、貿易の協定の交渉
が来年にも始まる。またTPP11は
12月30日に発効する。日EUのEPA
は来年2月に発効するだろう。こ
うした環境の変化は食品産業にとっ
ては、特にEUからの食品輸入が増

加しそうであり、競争環境としては
厳しくなるだろう。
個別の問題としては、食品産業セ
ンターは従来から食品の安全に取り
組んでいるが、食品衛生法が改正さ
れ、現在その実施の細則が厚労省を
中心に議論されている。一つはHA
CCPPのいわゆる基準Bの考え方と
対象企業に考え方が異なる。もう一つ
が許可制度の見直しと登録制度の導
入がある。食品用の機器・容器包装
のポジティブリスト化も検討されて
おり、これも食品業界に大きな影響
がある。さらにリコールの報告制度
の導入がある。
食品産業センターでは各業界団
体、会員企業の皆様の意見を反映す
るために厚労省の技術検討委員会な
どに意見を表明している。
また遺伝子組み換えの表示は現在
パブリックコメントを募集してい
る。12月から本格的議論が始まり、
その答申を受けて施行される。内容
的には「遺伝子組み換えでない」とい
う表示は検出限界に限定する。これ
については技術的に難しいと思っ
ている。
外国人材の登用・活用の問題があ
る。報道では12業種が対象と言われ
ているが、その中で飲食料品製造業
が入っている。かつて、技能実習制
度では、個別業種ごとに指定した
が、今回は食品産業全体として対応
していくということで、食品産業セ
ンターが各業界団体と協力して対応
に当たっている。具体的なプログラ
ムの内容が明らかになっていない
が、準備を怠らないようにしたい。



食品産業センター理事長
村上秀徳氏