

酒類・食品 & News 解説

週刊

令和6年9月6日(金曜日) 第3411号
 (昭和42年7月10日第3種郵便物認可)
 毎週金曜日 発行 編集発行人 石母田 健
 購読料 6ヵ月 14,300円(税込み)
 振替番号 東京4-71739
 発行所 株式会社 日刊経済通信社
 本社/東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号 日本橋府川ビル9階
 ☎03(5847)6611(代) FAX 03(5847)6600
 名古屋支局☎052(253)6924 大阪支局☎06(6353)1791
<http://www.nikkankeizai.co.jp/>



家庭用プレミックス、6万トン割れ 復調の兆しもみられる

2023年の家庭用プレミックス生産量は前年比7・6%減の5万6348トンと6万トンを割り込んだ。加糖は9・3%減の2万5514トン、無糖は6・2%減の3万834トン。主原料である輸入小麦の価格は安定してきたものの、包材費・人件費・物流費の高騰もあり、価格改定を実施。単価は上がったものの販売量は苦戦した。内食には節約志向がみられることと新型コロナウイルスの5類移行で人流が活発になったことによる外食機会の増加、各種イベントの再開による内食率の低下も家庭用プレミックス低迷の要因となった。

生活防衛意識の高まりに合わせ、値ごろ感を訴求できる製品が好調に推移。日清天ぷら粉500gや「日清 具材を活かすお好み焼粉400g」「日清 具材をたのしむたこ焼粉400g」が伸長した。

前年に続き、特色ある製品の人気が続く。アイスクリームシヨップ「コールドストーン」とコラボし、牛乳を加えて袋の中で作るアイスのもちやラクアイスの素「ニップン」や「ドストーン」や揚げずに焼くだけで手軽に天ぷらが作れる「も

家庭用プレミックスの生産推移

日本プレミックス協会調(単位:トン、%)

年月	区分	加糖	前年比	無糖	前年比	合計	前年比
2017		30,705	95.6	39,430	101.1	70,134	98.6
18		31,999	104.2	35,827	90.9	67,826	96.7
19		32,493	101.5	36,311	101.4	68,804	101.4
20		40,891	125.8	38,450	105.9	79,341	115.3
21		32,656	79.9	36,646	95.3	69,302	87.3
22		28,145	86.2	32,869	89.7	61,014	88.0
23		25,514	90.7	30,834	93.8	56,348	92.4
24年1~6月		13,174	102.1	15,461	101.9	28,635	102.0

注) 年度は1~12月。

24年上期(1~6月)の生産量は前年同期比2%増の2万8635トン。厳しい状況が続く一方、加糖・無糖ともに前年比では2ケタの伸びを示す月も出てくるなど復調の兆しがみられる。特に、需給ひっ迫による米の価格高騰もあることから、主食メニューとなるお好み焼き粉やホットケーキミックスの需要が拡大することも考えられる。

「上げない!! 焼き天ぷらの素」が好調に推移した。24年上期(1~6月)の生産量は前年同期比2%増の2万8635トン。厳しい

主な内容

サントリー 白州蒸溜所「Sarin」	7面	伊藤ハム 秋冬新商品	5面
みそ輸出通関上半期	6面	サトウ米飯事業好調	13面
カゴメ 上期決算方針	3面	秋冬家庭用プレミックス製品	2面
		トモシアHD共栄会	12面
		日本新商品グランプリ	11面
		◎原料商品情報	8面

24年に入ってからは、6月現在で前年同期比2%増と明るい兆しも見え隠れする状況であり、加糖・無糖ともに対前年同月比で2ケタ増を記録する月もあるなど、復調の予感を漂わせる。24年秋も各社から魅力的な製品が登場。国内小麦粉を100%使用したお好み焼き粉やたこ焼き粉、原料である小麦粉から開発した「ふわっとろっ」とろっ「うまつ」食感を実現したお好み焼き粉やたこ焼き粉、こねて、丸めて、トースターで焼くだけの簡単・時短・たのしいパンミックスなど、これまでになかった食体験を提供してくれるプレミックスが上市される。これまでも、これからも、新鮮な驚きをプレミックスが与えてくれることを新製品群から感じることができよう(関連記事を姉妹誌・酒類食品統計月報9月号に掲載)。

年には数量を落とすはじめ、23年はついに6万トンを割ってしまった。度重なる価格改定や内食率の低下など、要因を挙げようとすれば、枚挙にいとまがない。しかし、

今日は何になるのかな、
と考え続けて70年。



日清 フラワー 70周年 2025

