

アレルギー原因物質不使用 災害時保存食セットに

給材(新潟東区)

学校給食用食材卸の給材(新潟東区)は、食物アレルギー対応に特化した保存食セットを発売した。アレルギーの原因となる指定品目を使わず、レトルトなど調理の手間がかからない食品を箱詰め。災害などの非常時に安心して口にできる食料として提案する。企業や行政機関、家庭など幅広い需要を見込み、月間1千セットの販売を目指す。



アレルギー対応食をまとめた給材の「3Days防災備蓄食セット」

主食、汁物、甘味 3日分の備え提案

企画した「3Days防災備蓄食セット」は、国が推奨する1人用3日分の食料を段ボールに梱包。アレルギーを引き起こす原因として指定される卵や小麦など、特定原材料7品目とそれに準じる20品目の計27品目を使っていない食品に限定しまとめた。

各地で地震や水害が相次ぐ中、アレルギー対応が必要な被災者に食品をどう届けるかが課題となっており、備蓄食の必要性が高いと考えた。

レトルトのカレーライスや「鯛ごはん」といった朝昼夜の主食と、ポタージュ、よつかななどの汁物、甘味で構成し、佐渡海洋深層水の500ml入りペットボトル18本、スプレータイプを除菌・消臭剤もセットした。保存期間は3年で、希望小売価格は1セット1万2500円(税別)とした。

セットの内容はユニーク総合防災食(東洋)や亀田製菓(子)社の尾西食品(同)など5社の製品を採用した。アレルギーに対応しなくても通常のレトルト食と変わらない味にこだわった。

こいびがた経済

Biz Niigata

同社は主力の学校向け食料事業を通して、アレルギーに配慮した食品の提案や企画に力を入れている。東日本大震災の際は、小麦粉を使わない米粉のレトルトカレーを被災地に送り、好評だったという。

当初は、従業員個々のアレルギー対応が難しい企業向けに導入を企画したが、発売後は行政機関や宅配事

「両行の距離縮まる」

投資家向けに説明会

第四北越フィナンシャルグループ(FG)は7日、機関投資家向けの会社説明会を東京・日本橋で開いた。約100人の参加者を中心に、FG社長の並木富士雄・第四銀行頭取らがFG発足後半年間の取り組みを説明。企業へのコンサルティングを強化するため「法人戦略チーム」を設置する考えを示した。

10月のFG発足後初めて。並木社長のほか、FG会長の佐藤勝彦・北越銀行頭取ら役員が出席。FGの中期経営計画や2019年3月期決算などを解説した。並木社長は、営業改革や

業者などからの引き合いも多いという。同社は「非常時にアレルギーに対応した食品を供給するのは難しい。アレルギーの有無にかかわらずおいしく食べられて、災害時も笑顔になれる食品を提案したい」としている。

また、第四銀行と北越銀行が参加する、全国の地銀連携の枠組み「TSUBASA」で、事務やシステム、監査など間接部門の集約・共有化を図るプラットフォームを構築する構想も説明した。

参加者からは、与信費用の増加要因や両行の違い、特徴について質問が出た。両行の融和について並木社長は「両行の距離は着実に縮まっており手応えを感じた。靴・か

FG内の連携強化により、FG発足時の想定よりも統合効果が表れてきたと説明。コンサルティング強化に向けて「両行の営業担当者」の配置を見直し法人戦略チームを各拠点に配置するほか、スキルに応じて担当者5段階に分け、丁寧な人材育成を行うとした。

また、第四銀行と北越銀行が2店とスーパードラッグを合わせた販売ペースで前年比300%増の300億円を上げた。百貨店が

関東経済連合会(連経)に2019年度の業績報告を提出した。前年、県内百貨店



会社説明会の開催は昨年

商い中

おむすび屋 舞

■新潟市東区

農家直営 信一郎代表は「おにぎりをおにぎりとして販売し、消費者や「おむすび屋」をPRしよう」とななメニュー「おむすび屋」考えた。

(新潟市西) 新之助は粒が大きく、区小新西 甘みもあるのが特長で「新之助」にこだわった「ふくら」として、冷めと取扱先商品販売している。甘具材は日本料理店「山い」の味わいに加え、地元

新之助の味わい気軽に

店などが手掛ける多彩な力、定番の「ツナマヨ」新之助の酒