



四季想「静夜思」	1	缶詰見聞・体感録 第51号 石垣島缶詰レポート その1
消費行動の多層化への流れの中で —平成27年缶詰業界新年賀詞交換会—	2	放射路 食品・流通
企業最前線～経営者に聞く～⑩ 日東アリマン株式会社	6	ニュース&トピックス
昭和40年代初めより「脱缶詰」を図る。透明袋詰めフレーツみつ豆に軟包装食品の可能性を見出し、透明パウチ詰めの「とり釜めしの素」、「麻婆豆腐の素」の開発により脱缶詰を達成した。その後、レトルト食品、冷凍食品、無菌米飯、医療食分野等へ進出し、開発力と製造能力、原材料調達力を強みにOEMに徹した生産を行っている。		缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量 (2014年1～9月期1次集計分速報)
第63回技術大会の概要 日本缶詰びん詰レトルト食品協会	8	レトルト食品の生産個数変化 日本缶詰びん詰レトルト食品協会
第63回技術大会は昨年11月に新潟市で開催された。本稿では、大会で発表された23編の研究内容について、①微生物分野、②加熱殺菌技術、③容器および密封技術、④品質および製品開発の4部門に分けて紹介する。		こちらケベック No.227 リシャール・ミッセル、浜垣有加里
第63回技術大会特別講演 食品ロスの現状と食品企業にできること 井出留美	14	缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ 2014年12月品目別商品別金額シェア
外資系食品メーカーに在籍していた時にフードバンクとの関わりが始まり、東日本大震災をきっかけに昨年11月までフードバンクの広報室長に就任していた。本稿では食品ロスの現状・発生要因・対応状況、生活困窮者の現状、世界の動向、食品業界ができること、生活者ができること等を解説する。		★平成27年度缶詰時報年間予約購読申し込みについて
ニュースファイル(2014年12月)	22	缶詰短信 魚肉ソーセージコーナー
研究報文		缶詰輸入情報 缶詰輸出情報 缶詰関連統計情報
缶詰食品のレトルト殺菌中の中心温度 —理論式および数値解法（差分法、有限要素法）による算出— 寺島好己	25	海外ジャーナル 日本介護食品協議会コーナー 研究所だより 協会日誌 編集後記
		表紙カット (株)日本出版制作センター レイアウト 澄田 静