

| | |
|---|----|
| 四季想「相思」 | 1 |
| 企業最前線～経営者に聞く～⑥⑤ | 2 |
| 株式会社やくらいフーズ | 2 |
| 農産物原料の加工を行う農協法人として設立後、平成8年にソントン食品工業のグループ企業となり、グループ横断的な品質管理等の施策のもと、主に同社のジャム製品、フィリング製品等の製造を行っている。また、培ってきた技術を生かした自社ブランドのジャム、レトルトカレー等の製造販売を行うなど、事業の多角化を進めている。 | |
| 生活に新しい価値をもたらす商品 | 4 |
| —平成30年缶詰業界新年賀詞交換会— | 4 |
| 第66回技術大会の概要 | 8 |
| 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 | 8 |
| 第66回技術大会は昨年11月16日、17日に浜松市のブランドホテル浜松で開催された。本稿では、大会で発表された22編の研究内容について、①加熱殺菌技術、②容器関連、③微生物関連、④品質関連の4分野に分けて紹介する。 | |
| 第66回技術大会特別講演 | |
| 人工知能 (AI) の基本的概念と食品会社における活用 | 14 |
| 荻野 武 | 14 |
| 本稿で第66回技術大会の特別講演の内容を紹介する。人手不足の中、働き方改革の担い手とされるAIだが、活用している企業は非常に少ない。AIの位置づけ、AIとは何か、AIの原理、AIの活用について、自社の事例も踏まえながら、AIとは何かを解説する。 | |
| 研究報文 | |
| ミルク添加低酸性飲料陽圧アルミボトル缶の出荷前ケース検査システムの開発 | 29 |
| 村瀬 健・森 健司 | 29 |
| ニュースファイル (2017年12月) | 35 |
| 放射路 | |
| 食品・流通 | 42 |

| | |
|---|-----|
| 琴川渉捕物控 (全11回) | |
| 第10回 粋処理 | |
| 宇佐美昇三 | 44 |
| 庶民の暮らしは激しく変わる。昔、台所には「缶切り」があった。今は、あっても子供は使い方を知らない。物は博物館に残っても、それを使う生活感覚は伝わらない。日常生活を書き留めておかないと、やがて、もうわからなくなる。実例を入れつつ、自分史の残し方を伝えてみたい。 | |
| ニュース&トピックス | 53 |
| 缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量 | |
| (2017年1～9月期1次集計分速報) | |
| | 57 |
| 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 | 82 |
| 缶詰見聞・体感録 第84号 | |
| いとしのかまぼこ | |
| 黒川勇人 | 90 |
| 缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ | |
| 2017年12月品目別商品別金額シェア | |
| | 95 |
| ★平成30年度缶詰時報年間予約購読申し込みについて | |
| | 81 |
| 缶詰短信 | 38 |
| 海外ジャーナル | 93 |
| 缶詰輸入情報 | 46 |
| 日本介護食品協議会コーナー | 105 |
| 缶詰輸出情報 | 48 |
| 業界消息 | 106 |
| 缶詰関連統計情報 | 50 |
| 研究所だより | 107 |
| 魚肉ソーセージコーナー | 52 |
| 協会日誌 | 108 |
| 主任技術者コーナー | 56 |
| 編集後記 | 110 |
| 表紙カット (株)日本出版制作センター | |
| レイアウト 澄田 静 | |