



| | | | |
|---|----|---|----|
| <i>Cordierite</i> Scene. 13 | 1 | 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 | 54 |
| 缶詰市場、今春から再値上げへ ーコストアップ続き改定幅上回るー 三浦正幹 | 2 | 続・琴川渉捕物控 最終回 レッセージ・モデル 宇佐美昇三 | 62 |
| 缶詰市場は昨(2022)年春以降、多くの品目で値上げとなり、その後も改定幅を上回るコスト上昇が続き、昨夏から再値上げの動きが相次いでいる。ウクライナ侵攻による原油高や食料相場上昇、急激な円安の影響で企業努力だけではコスト上昇の吸収は困難であり、収益確保に向け新値浸透が急務となる。本稿では、原料事情やコスト高要因について解説する。 | | もう町から「本屋さん」が消えて久しい。電車の中で左右を見ると7割方はスマホである。これで今後、環境問題や国際緊張の世界に日本を導いて行く人材が育つのだろうか。想像力、対話力は、過去から学んで育つ。取材メモ(捕物控)から有用そうなネタを探して提供する。 | |
| 2022年度工場等における環境問題対応に関する調査結果日本缶詰びん詰レトルト食品協会 | 9 | 缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ 2023年1月品目別商品別金額シェア | 70 |
| 日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、第2次業界環境自主行動計画を策定している。本稿は、同計画のフォローアップ調査結果で、会員企業の環境問題対応状況を紹介するとともに、業界内の意識高揚を目的とする。調査内容は、CO ₂ 排出抑制のための取り組み(数値目標、目標達成のための取り組み、対策事例等)、CO ₂ 排出実績、排出増減要因など。 | | ★2023年度缶詰時報年間予約購読申し込みについて | 83 |
| 研究報文 容器詰ミカン製品の貯蔵温度による品質劣化速度 山崎良行・田口真寿美・武田 淳 | 23 | 缶詰短信.....34 海外ジャーナル.....67 缶詰輸入情報.....44 日本介護食品協議会コーナー.....80 缶詰輸出情報.....46 研究所だより.....81 缶詰関連統計情報.....48 協会日誌.....82 魚肉ソーセージコーナー.....50 編集後記.....84 業界消息.....53 | |
| ニュースファイル(2023年1月) | 33 | 表紙カット (株)日本出版制作センター レイアウト 澄田 静 | |
| ※放射路 食品・流通 | 39 | | |
| 缶詰見聞・体感録 第140号 冷蔵庫の中のもの 黒川勇人 | 41 | | |
| ニュース&トピックス | 51 | | |