拡大する「中食」業界を救う 食品工場の自動化

「FOOMA JAPAN 2017」出展のご案内

6月13日に開幕する「FOOMA JAPAN 2017」では、

惣菜などを買って帰り家で食べる「中食」市場に注目し、当社の最新技術や製品をご紹介します。 本特集では、中食市場の「今」から、展示会の出展概要まで詳しく解説します。

拡大する中食市場

国内の食品市場の規模は約70兆円です。およそ5割は自宅 で調理する「内食」、約35%が「外食」。そして、弁当や惣菜など 「中食」は市場の約15%を占めます。

2005年以降の食品市場はほぼ横ばいですが、中食市場に限る と増加が続いています。人口の減少で食品市場の縮小が予測 されるなか、今後も成長が見込まれる中食の存在感が高まって います。

中食市場拡大の理由は、高齢世帯の増加、働く女性の増加、そ して単独もしくは夫婦のみの世帯が増えていることが背景にあ ると言われています。販売店も増え、種類が豊富で手軽に買える 中食が支持されています。

中食市場規模の推移 (2005年を100としたときの市場規模の増減) 中食市場 食品市場全体 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 出典:一般社団法人日本惣菜協会「2016年版惣菜白書」



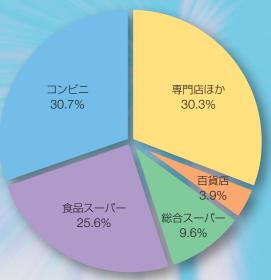
コンビニ購入が伸張

中食市場を業態別で見ると、2015年には弁当や惣菜の専門店 を抜きコンビニエンスストアでの購入が最も多くなりました。

コンビニ、専門店、食品スーパーなど各小売店は中食需要を 取り込もうと競争が激しくなっています。食品工場では、ライン 増設など生産体制の増強を急いでいます。



中食の業態別構成比(2015年)



出典:一般社団法人 日本惣菜協会「2016年版惣菜白書」

人手不足など課題も

中食への需要が高まる一方、食品製造現場では人手不足などの課題 も顕著になってきました。特に、惣菜や弁当は週替わりや日替わりで 多種多様の製品を作る必要があり、自動化が進んでいません。

コンビニや食品スーパーに納入するため、365日・24時間で生産稼働 する工場が多くあります。必要な人材の確保が難しく、人件費も上昇。 異物混入の防止を含めた衛牛管理も大きな課題です。

そのため、ロボットなどの技術を生かした食品工場の"自動化"への 期待が高まっています。

異物混入の防止





食品工場の "自動化"が必要!

"食"の生産現場における省人化や異物混入防止などの課題に対し、 自動化技術を使った具体的なソリューションを提案します!



2 YASKAWA NEWS No. 319

アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー

FOOMA JAPAN 2017 出展のご案内

"食"と向き合う、YASKAWAのカタチ

ロボット技術で製造現場を革新します。

当社はこれまでも、ロボット技術やモーションコントロール技術で

"食"の領域の自動化にアプローチし、先進的な"食"づくりをご提案してきましたが、

今回は"食"の生産現場にさらに一歩踏み込みます。

省力化や柔軟な生産ラインの構築を可能にする、

ロボット技術を使った新たな食品製造現場のカタチをご紹介します。

各種デモ機の実演では、"食"の生産自動化が、皆様にとってすぐ手の届く、

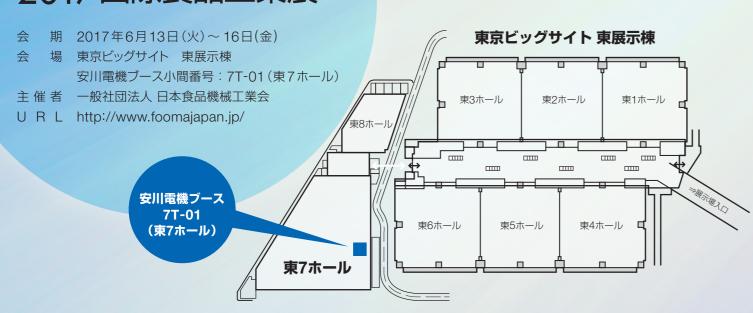
身近な技術になっていることをご実感いただけます。

当社ブースにお越しいただき、安川電機の新技術をご体感ください。



FOOMA INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

2017国際食品工業展



食品業界向け新技術の紹介 一主な出展品一



● お問い合せ先:マーケティング本部 食品市場営業部 食品市場マーケティング課 TEL: 03-5402-4546 FAX: 03-5402-4581

4 | YASKAWA NEWS No. 319 | 5