



2月の清涼飲料実績3%増に コーヒー好調+稼働日増も寄与

今後の新商品としては、「生茶」の大幅リニューアルや、サントリー「ブラッドオレンジーナ」、アサヒ「三ツ矢澄みきる」シリーズなどの発売が控えており、上乗せ分が期待される。

全 国
今年は大規模新商品が3月以降の発売予定となっており、2月時点では新商品の寄与が少なかった。そういった点では、まだ今年の市場が本格的にスタートしたとは言いがたいが、2ヵ月連続のプラスの結果は好調な出足といえる。

清涼飲料の2月全国実績は3%増で着地した。うるうる年で稼働日が1日多かったことや、暖冬で全体として消費が好調だったことなどが寄与した。
カテゴリーではコーヒー、無糖茶が一般的に好調、ミネラルウォーターも堅調だったが、炭酸は前年の裏返しなどもあり全体としてはやや低調だった。
なお1~2月累計も3%増となっている。

(稲野結子)

社名	2月	1~2月
コカ・コーラG	※104	※104
サントリー	104	106
アサヒ	103	102
伊藤園	101	100
キリンビバレッジ	111	113
大塚グループ	114	98
ダイドー	97	103
ポッカサッポロ	102	101
総市場	103	103

※は当社推計

コカ・コーラは、「ジョーリア」「コーク」「い・ろ・す」が引き続き好調で3~4%増(本紙推計)。サントリーは「天然水」は「ヨーグリーナ」が引き続き好調で14%増(19%増)、「伊右衛門」がホットと「特茶」の寄与で12%増(17%増)、「ボス」がボトル缶の好調で6%増(8%増)。「ペプシ」など炭酸やスポーツ飲料は苦戦したものの、全体は4%増(6%増)。

アサヒ飲料は、「ワンダ」は「モーニングシヨット」「金の微糖」が好調で14%増(13%増)、「十六茶」が4%増(5%増)、「カルピス」が15%増(9%増)と好調。「三ツ矢」が13%減(12%減)、ミネラルウォーター15%減(9%減)となるも全体は3%増(2%増)。

伊藤園は、「お〜いお茶」など主力の日本茶・健康茶は3%増(1%増)と好調、コーヒーが「タリーズ」の好調で13%増(17%増)となったが、中国茶が2%減(1%減)、野菜が5%減(4%減)、全体は1%増(前年並み)。

キリンビバレッジは、「ファイア」は自販機チャネルが好調で14%増(18%増)、「午後の紅茶」がレギュラー3品、新商品の寄与で18%増(14%増)、「生茶」が5%増(8%増)。

ポッカサッポロは、コーヒーが9%増(9%増)、「キレートレモン」が大幅な伸び、茶系飲料が2%増。炭酸は2ヶケタ減となるも、全体は2%増(1%増)で着地した。

ダイドーは、主力のコーヒーが3%減(5%増)となるも、炭酸が前年並み(1%減)、果汁が2%増(1%減)、茶系飲料が5%減(前年並み)、ミネラルウォーター類が6%減で全体は3%減(3%増)で着地した。

小西酒造 展示会盛況	3面
日本水産 ちりめん好調	5面
15年飲料 アルミ缶増加	13面
FOODEX 女子GP	2面
サクラアワード2016	3面
海外マデライワイン②	67面
ビニタマル コメ 尾川氏	1415面
世界のジエトロから	11面
バム坂井道郎氏⑥	10面
◎原料商品情報	8面

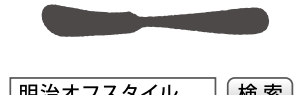


3つの選べるおいしさ、脂肪分70%オフ。



レタス1個分の食物繊維! キャノーラ油使用! オレイン酸50%配合!

新しい朝をぬろう



明治オフスタイル 検索

マデイラワイン協会

日本市場へプロモーション活動強化

〈急勾配農地でのぶどう栽培〉
 マデイラ島は北大西洋に位置し、総面積は741km²。土壌はミネラルや有機成分が豊富な火山性を中心で、最高気温は冬場で20℃弱、夏場でも24℃程度と年間を通して温暖。海に近接している畑の立地に加え、暑く湿度の高い夏と穏やかな冬がマデイラワインの個性を生み出している。

主要なぶどう栽培地は、島南部のカマラ・デ・ロボス、北部のサン・ヴィセンテなど。農地は勾配16〜25%の傾斜地であり、「ポイオス」と呼ばれる玄武岩の石垣で支えられた段々畑が特徴だ。伝統的なぶどう樹の仕立て方法は「ラターダ」

マデイラワイン①



海外
レポ

のぶどう栽培の様子などを視察した。
 (廣田貴美)

「ポルトガル・マデイラ島」マデイラ・ワイン・刺繍・手工業協会(IVBAM、以下マデイラワイン協会)は日本市場へ向けたプロモーション活動の一環として、2月14〜19日にプレス向けマデイラワインツアーを実施。本紙も協会の招待で同ツアーに参加し、マデイラワイン生産者7社や現地



傾斜地のぶどう畑

マデイラ島のワイン造りの歴史は古く15世紀まで遡るが、「ヴィン・ダ・ロダ(周遊ワイン)」として世界的名声を得たのは17世紀ごろ。イギリス人商人たちが当時植民

地でのみ「エスパルデイラ」と呼ばれる垣根仕立でも導入されている。ぶどう畑は非常に細かい区

温暖な気候と豊かな土壌が個性生み出す

化ワインに使用されている。
 (5世紀以上の歴史を持つマデイラワイン)

マデイラ島で使用するぶどう品種は、黒ぶどう品種のティンタ・ネグラ、白ぶどう品種のセルシアル、ヴェルデーリョ、ポアル、マルヴァージャが中心。味わいはその糖度によってドライ、ミディアム・ドライ、ミディアム・リッチ、リッチの4つに分類され、使用するぶどう品種によ

マデイラ島で使用するぶどう品種は、黒ぶどう品種のティンタ・ネグラ、白ぶどう品種のセルシアル、ヴェルデーリョ、ポアル、マルヴァージャが中心。味わいはその糖度によってドライ、ミディアム・ドライ、ミディアム・リッチ、リッチの4つに分類され、使用するぶどう品種によ



マデイラワイン売場

マデイラワインは酒精U圏内向け(ポルトガル国内含む)。EU圏外への輸出は日本とアメリカの2カ国でその8割を占めており、協会としても日米へのプロモーション強化を行っている。広

マデイラワインは酒精U圏内向け(ポルトガル国内含む)。EU圏外への輸出は日本とアメリカの2カ国でその8割を占めており、協会としても日米へのプロモーション強化を行っている。広

マデイラワインは酒精U圏内向け(ポルトガル国内含む)。EU圏外への輸出は日本とアメリカの2カ国でその8割を占めており、協会としても日米へのプロモーション強化を行っている。広

「マデイラワインは普通のワインに比べ、製法や分類が特殊かつ複雑ではあるが、その多様性が高くフードペアリングも多彩。知識をより知ってもらふことで、より楽しみやすくなると考えている。生産量は少ないが、マデイラ島でのみ造られる世界で唯一のワインとして、その独自性で勝負していく」(マデイラワイン協会、パウラ・カバット理事)。



マデイラワイン協会 カバット理事

画に分かれており、起伏も激しいため収穫はすべて手作業。醸造用ぶどうの登録栽培者は約2000者、うち実際に出荷しているのは1500者ほど。島で栽培される醸造用ぶどうの96%が酒精強

と多量に熟成され、それがワインの熟成が早まり、味わいと複雑さが増して大幅に品質が良くなっていることが確認されると、熟成のためだけにインドへ輸送されることに。この熟成の

かつては船旅によってその独特な熟成を遂げていたが、現在は太陽熱を利用した樽貯蔵庫「カンティロ」、あるいは温水加熱システムを採用したステンレス・タンク「エストゥーファ」で熟成される。ぶどう栽培から使用するぶどう品種、製造まで

強化や酸化熟成というプロセスを経るため、世界一長命なワインともいわれ、1世紀以上経っても鮮やかで複雑な味わいを維持。製造工程で酸化熟成を行っていることから、他のワインとは異なる個性を失うことなく楽しむことができる。

地であったアメリカやインド向けの輸出を拡大する中で、インドへの輸送時、熱帯地域を通ったワインが非常に高温になること



バーベイト社のカンティロ

「マデイラワインは普通のワインに比べ、製法や分類が特殊かつ複雑ではあるが、その多様性が高くフードペアリングも多彩。知識をより知ってもらふことで、より楽しみやすくなると考えている。生産量は少ないが、マデイラ島でのみ造られる世界で唯一のワインとして、その独自性で勝負していく」(マデイラワイン協会、パウラ・カバット理事)。

協会加盟生産者7社を訪問



ジュスティノズ・マデ이라・ワインズ
責任者ジュリオ・フェルナンデス氏



ブランディーズ 観光施設テイスティングルーム

かつては数多くの生産者がマデ이라ワインの製造を行っていたが、統合や廃業などを経て、現在は8社のみとなっている(全社がマデ이라ワイン協会に加入)。今回はこのうち7社を訪れ、各社の歴史やワイン醸造の様子を

視察した。
【ジュスティノズ・マデ이라・ワインズ】1870年設立。フランス、ドイツ、アメリカ、日本など33ヶ国に輸出を行い、マデ이라ワイン全輸出量のうち48%のシェアを誇る最大手。ぶどう仕入先は約800軒、年間平均生産量は150万ℓで、700〜800万ℓの在庫を所有。同一年度・同一品種のロットを

複数醸造し、市場に合わせたブレンドを行うなど、輸出市場による需要の違いにも対応している。また、自社畑を所有する数少ない生産者のひとつで、オーガニックワインも製造している。

【マデ이라・ワイン・カンパニー(ブランディーズ)】1811年設立。最も古い歴史を持つマデ이라ワイン生産者で、オーガニックワインも製造している。

【CAF】2012年に農協の一事業として設立。今年4月にボトリリングする3年物(品種・ティンタ・ネグラ)が初の流通商品となる。主要ぶどう品種のほか、ポルト・サント島で収穫されるリストラオン、カラコルの2品種からもワインを製造。マデ이라ワインで唯一の女性醸造家リサンドラ・ゴンサルベス氏が醸造を手掛ける。

【エンリケシユ&エリケシユ】1850年設立。ヴァスタルド種ぶどうを使用した1927年ヴィンテージ

【H. M. ボルゲス】191年には木下インターナショナルが資本参加し共同経営を開始。2008年には新ワイナリーをオープンするなど、近代的な設備でマデ이라ワイン製造を行う。パーベイト社の特長である、エレガントできれいな酸に磨きをかけるため、提携栽培農家から仕入れるぶどうの7割を島内北部から調達している。

マデ이라ワイン②

海外レポ
【ポルトガル・マデ이라島】本紙は2月14〜19日、マデ이라・ワイン・刺繍・手工業協会(IVBAM、以下マデ이라ワイン協会)の招待でプレス向けマデ이라ワインツアーに参加。前号ではマデ이라ワインの歴史や製法、ぶどう栽培の様子などを掲載したが、今号では視察訪問したマデ이라ワイン生産者7社について紹介する。
(廣田貴美)



CAF エストウーファ(タンク)と醸造家リサンドラ・ゴンサルベス氏

養命酒製造の、生姜のお酒。



お酒

琥珀 珀
生姜酒
—こはくしょうがしゆ—

4月1日
新発売

リキュール
アルコール分14%

養命酒製造の、本みりん。



かじょう
家醸本みりん

270ml
4月1日
新発売

500ml
4月1日
パッケージ
リニューアル

信州産
もち米
100%

糖類
保存料
無添加

飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。

お客様相談室 0120-075-611(9:00~17:00 土・日・祝日を除く)
養命酒製造株式会社 東証一上場(証券コード2540) www.yomeishu.co.jp

次のすこやかさへ、一歩一歩





エンリケシュ&エンリケシュ 自社の樽修理工房

877年設立。スウェーデンを中心に北欧、ドイツなど輸出し、出荷量の75%は海外向け。日本へは所有5ブランドのうち2ブランドを輸出しており、その95%がミディアムスイートという。「年間出荷量20万」と規模は大きいですが、その分丁寧なワイン造りを心掛けている(マリア・エレナ・ゴンサルベス社長)。

【ペレイラ・ドリヴェイラ】1850年設立。5代目であるルイス・ドリヴェイラ氏の父の世代まで海外輸出を行っていなかったこともあり、非常に豊富なオールドヴィンテージを所有。視察訪問の際も、「モスカテル1875」「ヴェルデリーヨ1890」など貴重なヴィンテージワイン

及すべく、昨年マデイラワインバー「マデイラエントラーダ」を東京・銀座にオープンしている。3年物から1850年ヴィンテージまで100種のマデイラワインを全てグラスで楽しめ、ポルトガ

ンを数多く紹介してくれた。

〈マツチング提案で認知・消費拡大〉

「ブランドーズ」「ヴィニョス・バーベイト」「ペレイラ・ドリヴェイラ」を輸入する木下インターナショナルによると、現在日本に輸入されるマデイラワインの90%以上が調理用として消費されているという。本来の姿である飲用としてのマデイラワインを普



ペレイラ・ドリヴェイラ 5代目当主ルイス・ドリヴェイラ氏



マデイラワインと天ぷらのマッチング

料理を中心とした食事やチーズ、スイーツとのマッチングなど個性豊かな味わいを紹介している。

また、ポルトガルワイン委員会とワインコンペティション「SAKURA Japanese Women's Wine Awards」がコラボレーションし、昨年東京で開催した日本料理とのマッチングイベントでは、天ぷら部門のベストワイン賞をマデイラワイン「ブランドーズセルシア10年」が受賞した。審査員からは「天ぷらとマデ

イラワインが意外に合うなど、マッチングを通してポルトガルワインの新たな面を発見した」などの好意見が挙がっていた。

日本市場ではマデイラワイン自体を知らない消費者も多く、また飲用者であっても食前酒または食後酒として楽しんでいるケースが圧倒的だろう。マデイラ島滞在中、様々な食事と合わせてマデイラワインを味わったが、その味わいは多様で、スイートタイプであっても酸によるキレがあり、スイーツも含めた食事との相性も良い。同協会がEU内外でのマッチング提案を強化しているように、イベントや料飲店など様々な機会に新たなマデイラワインの楽しみ方を提案していくことが、日本での認知・消費拡大につながっていくだろう。(完)

NISSHIN oillio

“植物のチカラ。”



揚げ物のカロリーが気になる方に

日清

ヘルシーオフ

驚くほど油切れが良い

コレステロール0ゼロ

吸油量最大20% オフ

※当社従来品比
いもの天ぷらの場合



日清オイリオグループ株式会社 ○ホームページアドレス <http://www.nissin-oillio.com>