ラス丼として食べてもお が教ア内を産 お来り身 生じるす ※原内地の駅の風神跡、しらす機、その類れだなの あらゆる生しらす料理にお使いてださい。

生シラス軍艦巻き

れた脂のりが良いカタク よって魚体に脂が多い、原料は地場で水揚げさ チイワシ。獲れる時期に

少ないはあ 不 産 で は 「脂が少な

れた魚に対 る」と、獲 に加 工す

*旬、限定生産

力力

5

りが良く、

高品質でおい

クチイワシはすべて脂のおり、製造する冷凍カタ

ドレス、粉付き(フライ

良さが好評で、

引き合い

われており、品質と味の 外食、給食関係などで使 している。量販店、生協、 スは手作業で丁寧に処理 向け)の3タイプ。ドレ

商品形態はラウンド、

生シラス丼

ラウンド

高まる加工

ドレス

粉付き

楽しめる。軍艦巻きなど色のない新鮮な味わいが獲れたてのシラスとそん れている。解凍してもド 理を行っており、シラス されている。漁獲時から「鮮度勝負」のロゴが記 寿司店、居酒屋などの外 品質、使いやすさ(使い と鮮度、食感を見事に実 ラスの大きな課題であっ の鮮度に対する自信が表 加工まで徹底した鮮度管 食筋をはじめ、各販売先 現した。安定した鮮度と を克服し、獲れたての味 との共同開発で誕生した 4個入)。 冷凍した生シ 「瀬戸内海産お刺身生し 商品パッケージには (1箱250%× -スイと共同開発 品質が外食筋に好評

イリコは脂が少ないほ

を受ける。

白地水産では

燥ナマコの製造に着手し

に強い。また、乾燥カキ

にあり、引き合いは相当

売。原料サイズは1粒平も中国、香港向けに好販

加工に参入して10年、乾

ナマコ

ったらすぐに出荷の状態

を高められる加工方法を のが乾燥ナマコ。ナに応じて、より付加価値 中国向けに販売好に加工する。原料の状態 を使っている。はイリコにせず、冷凍品 度管理した高鮮度な

中国向けに販売好調な

数は30~45日。出来上が

品を作っている。製造日

イル)で角立ちの良い製

度管理した高鮮度な原料

から好評を得ている。

切りのパッケージ)で、

た「解凍時のド

リップ」

橋に向かう。途中、運搬れ、陸揚げする荷揚げ桟

機に入る。乾燥後は、クまま全長22次の自動乾燥

る。生産能力は日産最大口る。生産能力は日産最大口で、有生的に行われている。

もある。

トレー

\

F

は本社工場に電話

獲量や魚の状態、桟橋

視による異物選別を重ねりーンルームで機械や目

度処理 (冷やし込み) さ

命」。漁獲したシラスは

シラス干しは「鮮度が

すぐに運搬船の船上で鮮

ス製品。ノースイの林広化が可能になった生シラー 揚げの具材など、アイデ ア次第で幅広い料理のア いしい。ほかにも、 トに使える。 かき

リップがほとんど出ず、

部長は「白地社長は新し之・取締役加工水産事業 として心強い」と話す。 的な人。事業パートナーや品質の向上に大変意欲 が製造し、その全量を、 生産量は日産でおよそ 最大。

の寿司種に、また、生シ







販売している。





場を増築し、既設の第二 ン、カエリ、イリコ、ナ 面的に移転させた。ボイ ル釜5ラインでチリメ 工場の乾物加工機能を全

上乾ちりめん

ている。 集約化のメリットも生かマコ、カキを加工。工場 し、生産能力をより高め





代表者	代表取締役社長 白地 桂三								
所在地	〒737-2302 広島県江田島市能美町鹿川字大矢5114-1 TEL: (0823) 45-4567 FAX: (0823) 45-2421								
年 商	23億円(2010年7月期) 従業員数 100人	(パート含む)							
事業内容	シラス干し、上乾チリメン、イリコ、カエリチリメン製造販売 生シラス・カキ冷凍品製造 冷凍カタクチイワシ、乾燥ナマコ・カキ製造販売								
主販売先	第一水産(株)、(株)大水、(株)ノースイ、広島県漁連、 広島水産(株)など								

漁獲時から加工まで、

(4)

ラス干し。味の良さは衛生管理で作られるシ もとより、色、 徹底した鮮度・品質・ 味の良さは いる。

つやなど 本社工場は荷揚げ、加工到着時間などを伝える。 する準備を事前に整えて

え方などを白地社長に聞いた。評価に結び付いている。同社自慢の冷凍・乾燥製品を紹介し、

内海産お

刺身生

らす

クラスの高評価を得てら、築地市場でトップ・

見た目の美しさ、

いる。

動釜でボイルされ、その 小魚など)除去装置を備 スは、前処理室で選別. た後、異物(カニ、エビ、 工場に搬入されたシラ

ースイ(本社・大阪市)昨年、白地水産と㈱ノ







また、ノ

-スイが仕入

る。

ースイが販売するIQ パッキングも行う。ノー れたカキの冷凍加工や



広島産生剥き牡蠣



力キ。地元で生入れこりに、広島県の県魚である。 キは工場でサイズ選別 (キ。地元で仕入れたカ 造した冷凍カキはその 広島産および邑久牡蠣)、広島県の県魚である ない製法で作られる。製 ケージデザインがある。全国1位の生産量を誇 解凍後にドリップが出 Fカキは3種類のパッ 度、



広島産かき



全量をノースイに販売 (岡山県邑久町虫明海造した冷凍カキはその 広島産および邑久牡蠣ない製法で作られる。製 ケージデザインがある。 +

◆食用加工品

かまぼこ類

2)魚介類

かに類

3)水産物調理食品

その他の素干し品

魚肉ハム・ソーセージ類

その他の魚介類

食用加工品

ねり製品

1)冷凍食品

素干し品

塩干品

するめ

いわし

いわし

さんま

かれい

ほっけ

煮干し品

いわし

貝柱

いわし

さば

さんま

くん製品

節類

けずり節

その他の食用加工品

いか塩辛

水産物漬物

調味加工品

その他 1)焼・味付のり(千枚)

生鮮冷凍水産物

まぐろ類

かつお類

いわし類

さんま

たら類

ほっけ

はたはた

いか類

かに類

すり身

ほたてがい

まだら

すけとうだら

その他の魚類・水産動物類

いかなご・こうなご

すけとうだら

いわし・さば

前年同月比7%減の3

大幅に増えたのはカキ

鮮魚以外で支出額が

開入数量が大円。購入数量は

ウナギかば焼きの6%

したのはイワ

揚げかまぼこ、

生鮮魚介の支出額は

6082円。

%減。 ケの1

その他のすり身

ほっけ

さけ・ます類

まあじ・むろあじ類 さば類

その他の塩辛類

水産物つくだ煮類

いか製品

◆生鮮冷凍水産物

こんぶつくだ煮

乾燥・焙焼・揚げ加工品

その他の調味加工品

その他のつくだ煮類

その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品

1)は、水産物を主原料として加工又は調理した後、

料とした調理食品。 4)は、板のりに換算した枚数。

2)は、魚介類の切り身、むきえび等の加工品。

塩辛類

節製品

さけ・ます

塩蔵品

しらす干し いかなご・こうなご

はたはた

その他の塩干品

その他の煮干し品

たら・すけとうだら

その他の塩蔵品

かつお節

さば節

かつおなまり節

その他の節類

かつおけずり節

その他のけずり節

さば

あじ

水産加工品の加工種類別生産量

1.824.570

497.940

431,067

66,87

306,419

158,71

8.869

149,843

147,707

17,01

7,614

8,569

227,197

19,285

53,300

31,163

21,945

11,797

46,087

3,108

40,512

65,706

28,119

29,185

2,278

1,663

4.46

708

206,245

48,986

95,696

13.99

13,678

33,183

11,16

101,666

67,282

36,005

3,175

14,36

13,735

34.384

18,625

15,759

391,215

26,704

22,495

4,20

65,420

254,598

90,23

43,556

46.67

86,48

34,640

51,84

77,886

44,493

,624,59

29,69

15,758

139.57

226,423

77,349

327,920

286,044

51,492

3,73

47,755

24,782

22,196

87,085

9,455

176,433

90,966

45,940

2,23

28,189

14,60

亻月家計調査

前年同月を下回った。一たが、ほかはいずれも、

ブつくだ煮の12%減。

イが2%前年を上回っ かはアジが7%、カレ 10%増と2ケタ増のほ

は煮干しの20%減、 えた。大幅に減ったの

しアジの18%減、

コン

幅に増え、アサリも増

削り節が13%増と大

注:生鮮冷凍水産物は、水産物の生鮮品を凍結室において凍結したもので、水産物の丸、フ等のもの(なお、すり身については、原料魚ではなく「すり身」の該当欄に計上。)(以下同じ。)

魚介類支出額は6月に 続き前年同月比6%減

減、エビの20%減、

11%減、

タイの11

牛肉5%減、

豚肉3%

下回った。購入数量も

Ę

全国1世帯当たり

の23%減、

サバの22%

の家計調査による 総務省が発表した7

サンマの47%減、カニ大幅に下回ったのは、

%、鶏肉が5%前年を 牛肉が1%、豚肉が3

612

834

.960.61

588,89

516,72

333,41

177,91

9,43

168,47

155,50

22,032

10,34

1.09

10,60

211,42

22,13

46.71

27,31

15,17

11,35

45,77

2.97

39,978

71.240

26,650

31,734

6,636

1,767

4.453

190,12

1,90

36,20

94,446

8.03

15,436

34,10

11,806

103,789

67.718

35,587

3,24

15,76

13,11

36.07

19,98

16,083

427,89

27,122

22,44

4,67

65,887

288,03

90,87

39.69

51.18

104,41

34,21

70,19

92,745

46,856

,663,32

33,66

26,160

138.37

220,24

80,10

405,50

195,70

63,14

11,72

51,41

38,34

33,608

79,27

9,34

191,67

76,24

42,40

4,87

20,697

8,259

1,59

72,16

ジ類は6万6873%で

魚肉ハム・ソーセー

れも4%増と大きく伸ば

6%で8%減。シラス干

煮干し品は6万570

で1%増、イワシ類は22

423%で3%増と

マス類は13万9577%

冷凍食品は30万64

(1面に本記)

塩蔵品は20万6245

%減。

方、イワシは2

185%で8

増えた。

方、マアジ・

シで8%減。魚介類(切

は9万5696シで1%

た。

サケ・マス

万81

%で6%増加

9かで3%減、サバ類はムロアジ類は7万734

み

り身、

増。

方

サバは4万8

小で35%増と急増

7%で3%減と大幅に落

と大幅に減少

は15万87 むきエビなどの加

火曜日

対前年差

136,04

▲ 90,950

▲ 85,656

▲ 5,294

▲ 26,995

▲ 19,20

▲ 18,635

▲ 7,794

▲ 5,015

▲ 2,727

A 25

1 2,03

▲ 2,850

15,77

6,58

3.84

6,766

447

310

132

534 **▲** 5,534

1,469

▲ 2,549

4,358

▲ 104

16,12

12,785

1,250

5.956

▲ 1,758

▲ 919

▲ 64

▲ 2,123

1,40

▲ 1,687

▲ 1,363

▲ 36,680

▲ 324

4 418

4 465

4 467

▲ 640

3,865

424

▲ 33,432

4,509

▲ 17,933

▲ 18,35

14,859

▲ 2,363

▲ 38,72

▲ 3,964

▲ 10,402

1,198

6,18

▲ 2,756

90,340

▲ 77,58

▲ 11,652

▲ 7,988 **▲** 3,664

▲ 13,559

▲ 11,412

▲ 11,542

▲ 15,24

14,726

3,532 **1** 2,640

7,492

6,342

魚介類支出額、前月に続き6%減

イワシが大幅に増加

が23%減、

、サケが15% |

2・5倍になったほか 購入数量では、カキが 魚介の漬け物の16%

しアジの14%減

ケも前年を上回った。

飲酒代

回ったのは、

シジミが30%増、

塩サ

サンマが40%減、イカ は横ばいで、他は減少。 ジも5%増えた。カニ 刺し身盛り合わせ、 10%増。マグロも7%、

ビが13%減、タイが11減、サバが15%減、エ

ケが16%増、

しが16%増、

カツオ節 シラス干

%減と大幅に減った。

支出額ではイワシが

▲ 979

7,812

イナス18で以下で凍結し、凍結状態で保持した色 3)は、水産物のフライ、天ぷら等、水産物を主原

2008年 対前年差

4

4 436

418

61

▲ 1,193

▲ 566

(単位:トン

93

85

83

93

92

89

94

89

95

77

74 76

81

107

87

114

114

145

104

101

104

101

92 106

92 34 94

100

108

37

135

101

99

101

98

91

105

95 93 98

91 98

110

91 83

101

74

84

95

88

60

101 103

97

81

146

66

38

101

92 119 108

46 136

177

(単位:トン

対前年比(%)

まぼこ類が43万1067 前年に比べ15%減少。 産量は49万7940%で

万3300%、

で5%減少した。

163%で、いず

か

シで7%増加。 アジは5

塩干品は22万71 07%で5%減。

7282かで1%減。けがで2%減。節類が6万

7282小で1%減。

ずり節は3万4384ヶ

で46%増と急増。サケ・

サンマが28万60 で前年に比べ2%減少。

シで17%減と大幅に減少

3 万 1

によると、ねり製品の生

9年水産加工品生産量 農水省がまとめた20

水産物調理食品も14万7

節製品は10万

%減と大きく減少、

している。

冷サンマ、

塩蔵

サ

バ急増

は73億703

方50

焼・味付ノリの生産量

0枚で7%減。

生鮮冷凍水産物の生産

62万45

塩干品23万℃

7

% 增

小で5%減。

09年

水

産加工品生産量

7614かで28%減と大ち込んでいる。 スルメは

先

きく落としている。

燻製品は1万1

<u>6</u>5

商品作りの考え方

社長

1

ン

夕

ビ

ユ

三社長に商品作りの考え方や会社方針、 産㈱。優れた加工機能を活用し、新しいことに前向きな姿勢で、 に取り組み、シラス業界では広島地区を代表する企業に成長した。 優れた加工機能を活用し、 優位性を発揮した高付加価値な商品作り加工技術や品質の向上に意欲的な白地水 今後の展望などを聞いた。

白地桂

安くなろうとイリコを作

脂が多かろうと、製品が

だけしかできなければ、一て乾かす単一の加工方法にない。ボイルしのかなければ良い。

た上で、どう差別化する まずは鮮 | 可能。だから説得力のあれまでを手がけている。 る「鮮度」 イワシの漁船漁業から加 そして、最新加工ライ がうたえる。

獲る時期によって魚体サ 工場に入 るしかない

より短時間で整い、生産化によって、人の配置が、決めている。工場の集約 状態によって乾燥、冷凍、 性が向上する。原料も高 鮮度のまま次々に加工処 埋できるので、 わが社は獲れた魚の 商品の品

してきたが、しばらくは している。 う。今はコストを下げる ったが、 ことと、 足踏み状態が続くだろ 社長就任時(約8年前) 現在は23億円に 人材育成に注力 日々の魚の状

る、仕入れと販売があり、 を獲って、 の販売ルー ら本格生産を始めた「生 とが前提となる。昨年かうち2つを持っているこ 商品化がスムーズに進ん シラス」は自社船で原料 トに乗せられ ノースイさん その後のコストを考慮れる。導入時と 階の商品で、 円かけて安いものもあ 選んでいる。 した上で、 お節など口

べるものにお金をかけていものがある。元が取れていものがある。元が取れ 最適なものを はシラス業界では。新人、はだが、3年前の工場稼動はだが、3年前の工場稼動はたが、3年前の工場稼動はたかったわが社のシラス干に新鋭装置を導入したことでが大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。その時に一番が大きい。

ードを導入すると 移した。先に述べたようい。その時に一番 インをすべて増築部分に ككاي に集めてコストを下げる ていた第2工場の製造ラ

狙いは、場所が離れてい し、従業員と魚を1カ所 た2つの加工場を集約化 本社工場増築の一番の 今回、乾物を作っ スト削減と時間短縮を狙げから工場搬入までのコ ったものだ。

桟橋設置について。

人材育成、 原料確保を

感性が必要で、

難しい。ただ、わが社の

を含む広島西海域

(安芸

に設置した桟橋も、水揚 択できるような、専門的価値が高くなる加工を選り確に判断し、最も付加い。最も付加い。 な力を持った人材を育て

ていく。これには経験と すぐには 欠だ。 を伸ばしていくには「原 こうした人材が必要不可将来の成長を考えれば、 また、今後も売り上げ

要課題と言える。江田島料の確保・調達」が最重

灘) はカタクチイワシの

獲れる魚を地元加工業者 のセリ・入札のシステム好漁場。しかし、漁協で が買えるような環境づく ることが難しい。地場で た分以外の原料を確保す がないため、自社で獲っ

性化につながる。

で、地場魚が買い支えら地元加工業者が育つこと 関係者にお願いしたい。 地場産業(水産業)の活 れ、漁業者の所得向上、 地場魚が買い支えら

SHIRACHI 白地水產㈱

は。 自社の優位性を理解し 度面。 わが社はカタクチ イリコを作る場合、

カタクチイワシは6~12法を取っている。地場の価値が与えられる加工方 月ごろまでが漁期だが、 た魚に対して、最も付加 ン・設備を備えた現本社 工場の存在。

工方法を取れる。この優にする。その時々に獲れにする。その時々に獲れいるし、最適な加いするし、少なければイリコー 位性を生かしている。 脂が多ければ冷凍品を作 また新商品開発は、「原 わが社では 「商品販売 まず、自分がする考え方は。 バックヤ

シラス干しにするのかを は売上高5億~6億円だ 針は

いる白地水産。今後の方 順調な成長を続けて 本社工場前に設置した桟橋



漁獲時からの鮮度管理が強み

「製造ノウハウ」の 商品を明確にする。トンまず、自分が作りたい れに適した種類がある。 「何を作るのか」で、そネルフリーザーにしても イなどで調理する原料段 イワシやカキは、スー わが社が冷凍加工するコ ラインも、 は勝負できない。 ともいわれる。 らもいわれる。トンネル今の加工業は装置産業 "装置産業 加工業は 並みのもので やシラス加工 る。費用対効果と導入優な 必要な設備投資を行っては いく。 コスト 工場集約化で それだけで有利にな 今年増築した工場や 削減 質も高まる。本社工場前

数 量 価格 支出数量価格

全国1世帯当たり7月の品目別支出高

2010年

4 A More	ΛН	×^ ±	іщіц	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	×^ ±	Ī
魚介類	6,082	L		94%	_	l
生鮮魚介	3,486	2,627	133	93%	97%	969
 鮮魚	3,151	2,357		92%	96%	969
マグロ	441	218		95%	107%	
アジ	152	156	97	107%	105%	1019
イワシ	66	95	70	110%	134%	839
カツオ	186	137		99%	110%	
カレイ	93	82	114	102%	99%	1049
サケ	309	224	138	89%	85%	1059
サバ	71	95	75	78%	85%	929
サンマ	40	65	62	53%	60%	
タイ	83	49	167	89%	89%	989
ブリ	136	90	150	95%	95%	99
イカ	239	241	99	90%	77%	118
タコ	143	93	153	98%	99%	98
エビ	226	139	162	80%	87%	91
カニ	46	29	157	77%	100%	77
刺し身盛り合わせ	384	154	249	96%	105%	91
貝類	334	269	124	109%	113%	96
F 4777						
アサリ	81	90	90	103%	105%	97
シジミ	79	56	142	139%	130%	108
カキ	6	5	107	150%	250%	51
ホタテ貝	115	69	165	93%	90%	104
塩干魚介	1,194	753	159	94%	101%	92
塩サケ	154	133	116	101%	116%	87
タラコ	250	70	358	93%	96%	97
シラス干し	139	50	277	102%	116%	87
干しアジ	79	75	105	86%	82%	103
煮干し	28	16	174	93%	80%	115
魚肉ねり製品	600	_	_	97%	_	
揚げかまぼこ	177			103%		
		_	_			
ちくわ	129	_	_	98%	_	
かまぼこ	217	_	_	99%	_	
他の魚肉ねり製品	77	_	_	81%	_	
かつお節・削り節	73	27	271	96%	113%	84
		2,			11070	0-1
魚介の漬け物	211	_	_	84%	_	
魚介のつくだ煮	90	_	_	97%	_	
魚介の缶詰	210	_	_	92%	_	
他魚介加工品その他	218	_	_	96%	_	
*	2,229	6,270	36	94%	96%	100
-						
パン	2,371	3,887	61	96%	100%	96
めん類	1,901	3,525	54	97%	102%	95
肉類	6,117	_	_	97%	_	
生鮮肉	4,607	3,313	139	97%	97%	100
	_					
牛肉	1,495	539	277	99%	95%	105
豚肉	1,904	1,444	132	97%	97%	100
鶏肉	899	1,013	89	95%	97%	97
野菜・海藻	8,071	_	_	100%	_	
	5,227	13,134	40	102%	0.10/	110
生鮮野菜	_	13,134	40		91%	112
果物	3,392	_	_	99%		
豆腐	556	7.2丁	77	94%	96%	98
納豆	272	_	_	96%	_	
mid コンブつくだ煮	95	44	216	95%	88%	109
		44	210		0076	103
弁当類	2,062	_	_	100%	_	
ウナギのかば焼き	1,047	_	-	116%	I –	
コロッケ	158	_	I –	96%	l –	
てんぷら・フライ	724	_	_	101%	_	
	79					
シューマイ		_	I –	94%	_	
ギョーザ	176	_	I –	101%	I –	
冷凍調理食品	425	_	_	93%	_	
一般外食	12,244	_	_	101%	_	
	1		1	104%		
日本そば・うどん	421	_	I –		Ι –	
中華そば	460	_	I –	99%	I –	
他のめん類外食	170	_	-	123%	-	
寿司	1,018	_	_	97%	l _	
			I			
他の和・中華食	2,166	_	I –	104%	I –	
洋食	1,410	_	-	96%	I –	
他の主食的外食	4,555	_	l –	100%	l –	
喫茶代	419			89%	_	
			I –		I –	
飲洒代	1.220	_	. –	108%	_	

学校給食 注)ウナギかば焼きは調理食品での分類のため魚介類合計に含まず。単位=金額:円 数量: グ、平均価格:円/百グ、豆腐は1丁当たり円、贈答用含む

れも減少した。 723円。集計世帯数は0・4%減の7万4 減、鶏肉3%減といず 食料費全体の支出額 売れ筋 7月の惣菜類

P

S

			金額	数量	平均	地区別ランキング									
順位	順位 メーカー名	アイテム名	シェア (%)	シェア (%)	単価 (円)	北海道	東北	京浜	他関東	関東 全域	北陸	東海	近幾	中国四国	九州 沖縄
21	二幸	二幸 生餃子 16g×10粒	0.42	0.76	93	-	757	55	4	10	-	2	-	-	-
22	丸大食品	丸大 お弁当てりやきミートボール 70g×3	0.40	0.36	190	64	13	325	112	184	135	612	47	16	27
23	日本ハム	ニチハム チキチキボーン 袋 155g	0.38	0.26	251	487	273	75	47	54	44	90	10	23	16
24	日本ハム	ニチハム 中華名菜 麻婆茄子 260g	0.38	0.19	332	98	26	91	21	37	31	120	339	34	46
25	楽陽食品	楽陽 レギュラーポーク焼売 12粒 168g	0.37	0.66	95	12	23	15	30	16	83	129	1327	271	91
26	日本八厶	ニチハム 石窯工房あら挽きソーセージミニ	0.37	0.22	289	21	128	45	92	51	86	35	37	28	90
27	伊藤八厶	伊藤ハム ラ・ピッツァ アルトバイエルン 335g	0.37	0.22	283	74	53	13	151	23	155	41	72	73	61
28	テンフードサービス	みよしの ぎょうざ 12個入 袋 216g	0.35	0.37	163	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	藤本食品	藤本 バラエティおにぎりセット	0.35	0.17	337	-	-	-	-	-	7	-	11	4	-
30	フジッコ	ふじっ子 おまめさん きんとき 145g	0.34	0.31	182	80	226	18	68	22	12	82	15	77	510
31	石井食品	イシイのおべんとくん ミートボール 120g	0.33	0.50	113	250	183	83	84	74	65	14	13	75	93
32	紀文食品	紀文 玉子とうふ 80g×3	0.33	0.53	105	-	-	-	-	-	-	-	-	3	177
33	マルシンフーズ	マルシン ハンバーグ 85g×3	0.32	0.22	254	-	3	34	275	56	199	-	691	-	-
34	紀文食品	紀文 旨皮 肉餃子 12粒 192g	0.32	0.32	167	-	153	56	34	44	198	19	44	88	127
35	日本ハム	ニチハム 石窯工房ベーコンピザ	0.32	0.19	289	702	961	169		252	520	71	103	13	11
36	日本ハム	ニチハム 中華名菜 甘酢肉団子 340g	0.32	0.17	320	521	413	74	108	73	76	33	138	24	33
37	丸大食品	丸大 お弁当ミートボール3個束 210g	0.32	0.28	189	63	50	106	64	78	19	103	149	37	63
38	トリトンフーヅ	トリトン 味付もずく三杯酢3P 70g×3	0.32	0.51	104	-	2	567	28	99	-	282	-	1064	-
39	日本八厶	ニチハム 石窯工房ピッツァブレッド 350g	0.31	0.18	284	23	46	52	361	72	422	27	62	80	366
40	日本ハム	ニチハム チキンナゲット 185g	0.31	0.20	253	548	143	198	80	116	335	176	113	19	14

※地区:全国、期間:2010年7月、業態:全業態、対象店数:406店 ※当データは、経済産業省の支援のもと、(財)流通システム開発センターが運営するRDS(流通POS データ・サービス)で収集したPOS単品データを基本に、(株) KSP-SPが加工したものです。