

4月から新紙面、デジタルも充実

支社局発ニュースに厚み

北海道発



北海道支局
〒003-0023
札幌市白石区南一条西1丁目1-3
5F 日本食糧ビル301
電話011-866-0721 FAX011-866-0720

東北発



東北支局
〒980-0011
仙台市青葉区上杉1-7-7
上杉ハイタワー2階
電話022-225-2721 FAX022-265-0536

新潟発



新潟支局
〒950-0086
新潟市中央区花園2-1-16
三和ビル306
電話025-240-8810 FAX025-246-5577

長野発



長野支局
〒380-0826
長野市石巻町1182
ペイコムビル402
電話026-228-5520 FAX026-228-5625

中部発



中部支社
〒451-0043
名古屋市中区新通2-15-6
第一ビル706
電話052-571-7318 FAX052-571-7319

関西発



関西支社
〒530-0044
大阪市北区東天満1-3-3
ロイヤル東天満ビル4階
電話06-7664-3801 FAX06-7664-3831

中国発



中国支局
〒730-0015
広島市中区本町5-7
第一ビル706
電話082-223-2535 FAX082-223-1866

九州発



九州支局
〒812-0023
福岡市博多区南長門1-1
ヤシマ博多ビル10階
電話092-291-1790 FAX092-281-2170

地域情報さらに拡充 バラエティー豊かに

食品専門紙として唯一、全国九つの支社局がある強みを生かし、地域情報を発信する「支社局発」を毎週金曜日に定期掲載（臨時掲載あり）。北海道・東北・新潟・長野・静岡（中部支社内）・中部・関西・中国・九州の各支社・支局員が、それぞれの地域版をよりバラエティー豊かにしていく。併せて全国、四季折々の食の風物詩を写真で見せる企画「地域の食景色」をニュース面で新たに開始。地域報道をより強化する。



既存企画も刷新

業界人や有力商品にスポットを当てた連載企画もリニューアル。



電子版はこちら



こちらの2次元コードから日本食糧新聞の電子版に進むことができます。



日本食糧新聞アプリ 今春リリース

国内最大級の食専門ニュースサイト日本食糧新聞、電子版の公式アプリが今春リリース予定です。専門記者による全国の取材網を駆使し、食トレンドや食品業界・食関連産業の動向、原材料から生産、流通、消費までカバーしています。経営、商品開発、マーケティングなど戦略設計や課題解決に役立つニュースをお届けします。

総合性・専門性、業界視点でより追求

日本食糧新聞は4月から紙面を刷新します。食品産業の持続可能な成長やサプライチェーンの課題解決へ向けた情報を強化するとともに、食文化や地域に密着した報道を拡充。総合性・専門性を業界視点でより追求し、新時代を切り開く情報発信で多様な読者ニーズに応えていきます。

サステナビリティ 未来への胎動

サステナビリティ「環境・社会・経済」(持続可能性)は、いよいよ三つの観点すべてにおいて、持続可能な未来を実現する経営者や個人店の挑戦も伝えている。SDGsやESG

サステナビリティ 未来への胎動

が今後の競争優位性を左右する。短期的利益だけを追い求める企業は、淘汰(ごうた)される。この連載では、食品関連事業者のサステナビリティ推進の取組にフォーカスし、地方の小規模事業者や個人店の挑戦も伝える。

持続可能な企業戦略にフォーカス

SG経営はもろもろ、温室効果ガス削減や脱プラ・省プラ、再資源化など環境負荷低減の取組などを対象とする。大手流通業やメーカー、全国チェーンの

食品廃棄5割削減へ道探る

まだ食べることができ、率37%と低下傾向にあり、海外からの輸入に大きく依存する中、日本の19年度フードロス量は年間570万t。毎日、大型10tトラック約1560台分の廃棄されている計算だ。ただ15年の646万tを境にロス量は年々減少。「目指せ半減ロス」では産官学によるさまざまなロス削減の取組と成果を発信し、単独インタビューにも注力する。

目指せ半減 フードロス

まだ食べることができ、率37%と低下傾向にあり、海外からの輸入に大きく依存する中、日本の19年度フードロス量は年間570万t。毎日、大型10tトラック約1560台分の廃棄されている計算だ。ただ15年の646万tを境にロス量は年々減少。「目指せ半減ロス」では産官学によるさまざまなロス削減の取組と成果を発信し、単独インタビューにも注力する。

買物DX

リアル店舗が取り組むDX(デジタルトランスフォーメーション)の領域は多岐にわたるが、顧客の買い物体験に変わる。DXによる買い物体験の変遷は、いつも「買物DX」どこでも商品を探し、ストレスフリーで決済し、取得する場所・日時を選択できるという。具体的には、企業ごとにさまざまな方向性で進化を続けている。買物DXは、いつもどこでも商品を探し、ストレスフリーで決済し、取得する場所・日時を選択できるという。具体的には、企業ごとにさまざまな方向性で進化を続けている。

技術進化が食の世界を変える

食をテクノロジーの側面からとらえ、組み合わせる「フードテック」。テクニチャー技術を駆使した代替食・プラントベースフードやIoT・ICTなどIT技術の進化によるゴーストキッチンなど、その範囲は極めて多岐にわたる。世界的に日進月歩で変化する。欧米に比べ、わが国の参入が遅れている。だが、00兆円の潜在需要を抱えるといわれる注目の分野を多角的に伝える。

フードテック Evolution

食をテクノロジーの側面からとらえ、組み合わせる「フードテック」。テクニチャー技術を駆使した代替食・プラントベースフードやIoT・ICTなどIT技術の進化によるゴーストキッチンなど、その範囲は極めて多岐にわたる。世界的に日進月歩で変化する。欧米に比べ、わが国の参入が遅れている。だが、00兆円の潜在需要を抱えるといわれる注目の分野を多角的に伝える。

ESGで共生社会実現へ

変化を促す社会や生活者に対する食品業界の取組みを、主にESGと位置付け、その実現への道筋を迫っていく。現代に生きる人々(はたはた)は、未だ「ダイバーシティ」「女性活躍」「環境」などのキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。連載の注目のキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。連載の注目のキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。

サステナビリティ、DXなど軸に 食品界の重要テーマを報道強化

「ジェンダー」「働き方改革」「農業振興」「産産者支援」「ESG」「ダイバーシティ」など多岐にわたる。連載の注目のキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。連載の注目のキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。

未来への羅針盤 食が紡ぐ共生社会

変化を促す社会や生活者に対する食品業界の取組みを、主にESGと位置付け、その実現への道筋を迫っていく。現代に生きる人々(はたはた)は、未だ「ダイバーシティ」「女性活躍」「環境」などのキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。連載の注目のキーワードは「ウェルビーイング」「パーパス」など多岐にわたる。

忘れられぬ味

食品界の経営者らが食にまつわる味の思い出を、2回目(99回)は11月26日付から2000稿(1012)年12月3日付まで世紀をまたぎ70人の忘れられぬ味を連載した。それから21年、目まぐるしく変わる世の中(平成)年8月13日で果敢に挑む令和の経営者らが味の思い出、付まで80人の経営者ら記憶をつづる。

数値で役立つ ヒントを提供

「データで読み解き・探る食の今」と題し、小売の業態や企業別に販売動向を比較して消費の今をつかみ、変化の兆しを捉える新たな紙面を展開する。経営環境や流行・トレンドなどに関する統計やデータを使った独自の記事も合わせて掲載し、需要開拓のヒントや経営に役立つ情報を提供する。

素材・添加物で課題解決

商品開発では味や風味、機能性などの差別化が求められる一方、食品業界は原材料価格の高騰、人手不足、食ロス削減、SDGs対応、衛生管理・安全性確保、消費者嗜好(しこう)の変化といったさまざまな課題にも直面している。そうした課題解決のソリューションとして、各種素材・添加物の有効活用が注目されている。食品メーカーの課題解決力・商品開発力アップにつながる「注目素材・添加物」を紹介していく。

忘れられぬ味

食品界の経営者らが食にまつわる味の思い出を、2回目(99回)は11月26日付から2000稿(1012)年12月3日付まで世紀をまたぎ70人の忘れられぬ味を連載した。それから21年、目まぐるしく変わる世の中(平成)年8月13日で果敢に挑む令和の経営者らが味の思い出、付まで80人の経営者ら記憶をつづる。

商品開発力UP! 素材・添加物のチカラ

商品開発では味や風味、機能性などの差別化が求められる一方、食品業界は原材料価格の高騰、人手不足、食ロス削減、SDGs対応、衛生管理・安全性確保、消費者嗜好(しこう)の変化といったさまざまな課題にも直面している。そうした課題解決のソリューションとして、各種素材・添加物の有効活用が注目されている。食品メーカーの課題解決力・商品開発力アップにつながる「注目素材・添加物」を紹介していく。