



明けましておめでとうございます

今年も皆様のご健康とご繁栄を、ご祈念致します

今年も様々な情報をご提供させていただきます

～5月にはI F F A見本市とイタリア3大生ハム産地
パルマ、サンダニエル、ザウリス見学ツアーを企画いた
しますので、ふるってご参加ください

詳細は今しばらくお待ちください

19年目に入るヘラニュースもご期待ください

2013年～インフレ傾向???.....

今年はどうな年になるでしょうか？

年末の総選挙で、再び政権が自民党の手にわたり、デフレからの脱却を目指し、金融緩和策がとられ、消費税も2014年4月には8%に上がることは、変更にはならないでしょう！

特例国債頼みからの脱却のため、税収を上げるためには、法人税の減税も程遠い話となりそうで、2%GDPをめざし、2013年は市場全体がじわじわと値上がり傾向になると予想されます

シルバーエイジで6割の買い物

世界最速で高齢化社会に突入している日本・・・団塊の世代以上の世代が消費の6割以上にお金を使っています

旅行・趣味、孫への出費など、思い出作りにはお金を惜しまない、比較的裕福な層が、これからの10年ぐらいの日本の景気を支えていくでしょう

コンビニがますますコンビニエンス

量より質、手間をかけず、無駄をせず・・・そんなところから、遠くのデパートやスーパーより、近くのコンビニで、惣菜や、野菜や豆腐、調味料など、少々割高でも、ロスが無いから売られています

コンビニの売り上げは、とうにデパートを追いぬき、スーパーの12兆円にひたひたと近づいてきました
もっとさまざまな商品展開をして、今年さらなる顧客獲得～特に高齢者層対象～を展開されそうです

定年65歳～再雇用～年金受取り繰り延べ

昭和29年生まれぐらいの人ぐらいまでは、年金受取額も、支払額より多くもらえる計算ですが、それ以降の世代の人、特に若年層には、厳しい未来が待ち受けています

年金支給を遅らせるためにも、65歳までの雇用できるようになり、ますます若者の職場が失われています

しかし、正社員になって、社会保険を半ば強制的に払ってもらわなければ、年金制度自体が崩壊してしまいます

若者の離職率30%

しかも、今の若者の離職率が平成24年6月の集計で、入社3年以内に大卒で28.8%、短大卒で39.

3%、高卒で35.7%もあり、再就職で、さらに条件が悪くなり、フリーターの世界に入ると、そこからの脱却は難しくなるのが現状です

年金受取額が、今の若者には気の毒な予定金額が提示され、ますます年金制度が崩壊の岐路にあります。年金の財源だけでなく、税収そのものの減収から、日本経済の未来は、大変厳しいものがあり、信用不安の火種を早く消して、健全財政を目指し、ギリシャの二の舞にならないように、してほしいです

高速道路や、トンネルの補修にさらに3兆円の財源が必要になり、人間の身体同様、老朽化した設備に、予想以上のお金を必要としている高齢化した日本です

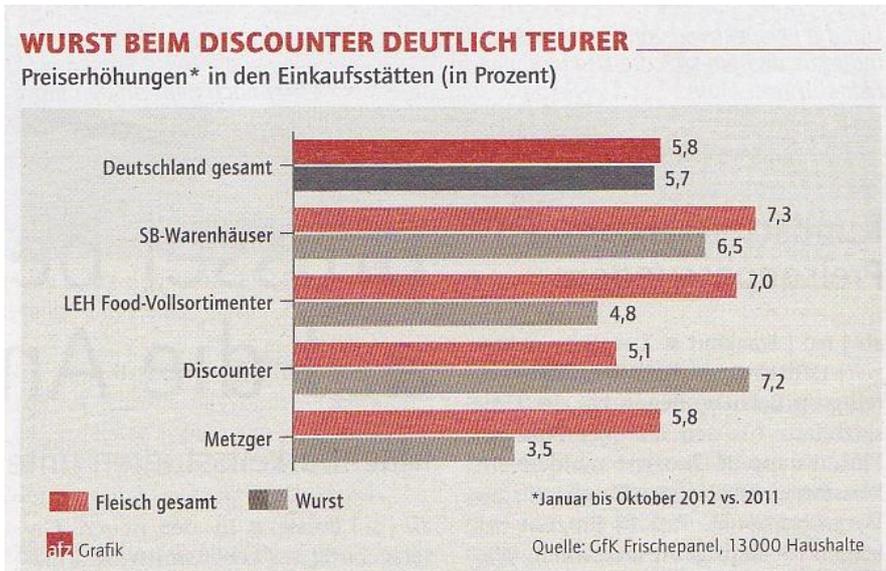
ドイツのハムソーセージ5.8%値上げ・客離れを呼ぶ

2012年1月から10月までのドイツ国内の市場調査で、肉と食肉加工品で5.8%の価格上昇

そして、消費者はすぐにその値上がりに反応して、買う量を減らし、肉で2.4%、加工品で3.4%購入量がマイナス~この量は、他の食料品よりも0.4%多い量となった

内訳は豚肉が6.5%値上がり、加工品は6%弱値上がり、そのため3%減少し、相対的に価格が安い鶏肉が5.1~5.7%買う量が増加している

ディスカウンターで値上げ7.2%



PB商品など、もともと低価格に設定された商品ほど値上げ幅が大きく、パック済みセルフ販売の生肉で7.8%、ディスカウントショップのハムソーは7.2%の値上がりとなった

しかしこの値上げ傾向は、購買量が減ったとはいえ、一時的なものとみられており、もともと激安価格で設定された商品が多く、この低価格競争は、実際は納

入業者を長年苦しませてきた

ここにきて、少しは適正価格に戻ってきたと見る方が正しいのかもしれない

小ロット、小分け包装など、個食化ニーズにより、様々な包装形態が要求され、その為の機械設備コストが納入価格に反映されるのは微々たるものだからである

グラフの見方: 赤棒は肉全般、グレーはソーセージ= 上からドイツ全体・パック済みセルフ販売・スーパー&デパート・ディスカウンター・対面販売の肉屋

価格競争に未来は無い

パーティーサービスで売り上げを伸ばし、減少する店頭売り上げをカバーしているジンゲンの肉屋クリスチャン・リップラー氏の記事2012年10月号にも掲載しましたように、価格競争が激しく、今の肉屋は本当に苦戦しています 450食出しているランチパックがなんと3.5ユーロなのです

パーティーサービスの価格もひとり1500円程度から受けており、前菜、メイン、デザートまで用意

これには同席したデュルクハイムから訪問していた食肉組合長も、あまりの価格の安さに驚き！！
私達がやっているプライスより10ユーロも安すぎると、彼らの将来を心配していた
しかし、近隣の肉屋との価格競争で、この値段でないと受注できないとのクリスチャンの弁
ドイツ南部の観光地ボーデン湖の近くの特急が止まる大きな駅のホームに大きな目立つ看板があります
それは写真もついていない白地のボードに 大きく “Discount macht keine Zukunft” (価格競争に未来は
無い)とだけ書かれています そしてその広告のスポンサーはドイツ手工業組合です
いったんデフレスパイラルに落ち込むと、そこからの脱却には勇気がいります
しかし、生き残りのために、不当な価格設定ではなく、適正な価格を維持しないと、手仕事の世界に未来は
ありません

生ハム好調～パルマシンケン

2012年9月号でも掲載した通り、ドイツの生ハム消費量の上昇に勢い
がついて止まらない

イタリア・パルマの生ハム＝2011年度のスライスパック生産量:6700
万パックの内、ドイツでの消費量650万パック・・・9.7% だった
2012年上半期で、すでに460万パックが出ている ～昨年比1.4倍強
の伸びである この勢いはさらに伸びている



パルマの生ハムが好まれる理由

パルマの生ハムは無添加＝海水塩のみ セラーノなどスペインの生ハムは発色剤使用
高たんぱく&低コレステロール

産地Emilia Romagnaエミリア・ロマーニャは有数なパワースポット

パワー満載の製品:ビタミンA, Bグループと鉄分などミネラルが豊富＝成長期の子供や、老人、スポーツ
愛好者などに最適な食品

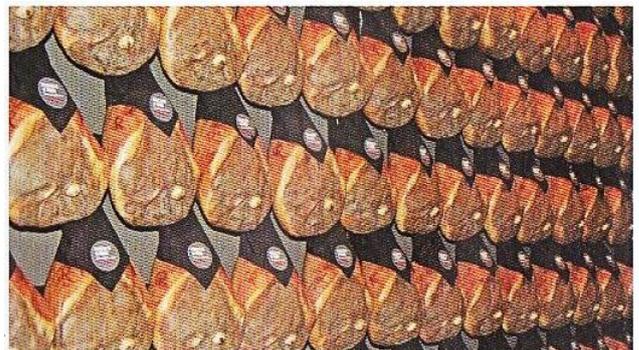
オレイン酸が豊富:体内で合成が可能な一価不飽和脂肪酸で、オリーブオイルやキャノーラ油、ナッツ類におおく含
まれています。他の脂肪酸と異なり、酸化しにくい特徴があり、発がんの危険性がある「過酸
化脂肪酸」をつくりにくいのが特徴的です。動脈硬化・高血圧・心疾患などの生活習慣病を
予防・改善する。

アミノ酸が豊富:かみしめると旨味がたっぷり～24か月 熟成させた芳醇な香りと味は、垂涎の極み

消化しやすい:風乾で24か月熟成させることによって、タンパク質の分解が少し進み、胃に優しくなる

また、亜硝酸を添加しなくても、臓器そのものが持っている亜硝酸が作用して、きれいなピンクの飴色をした、しつと
りとした生ハムに出来上がる

右の Sagem dell'Angelo 社では24か月以上熟成のパ
ルマシンケンしか出荷しない



2013年5月当社企画の IFFA 見本市とイタリア3大生ハ
ム産地見学ツアーでも、パルマシンケンを視察しますので、
ご期待ください