

# 高齢化と食品業界

2013/01/08 中嶋ゼミ  
英米学科 杉村麻佑

# 目次

---

1. なぜ食品業界
2. 食品業界の分類
3. 業界の動向
4. まとめ

# 1. なぜ食品業界

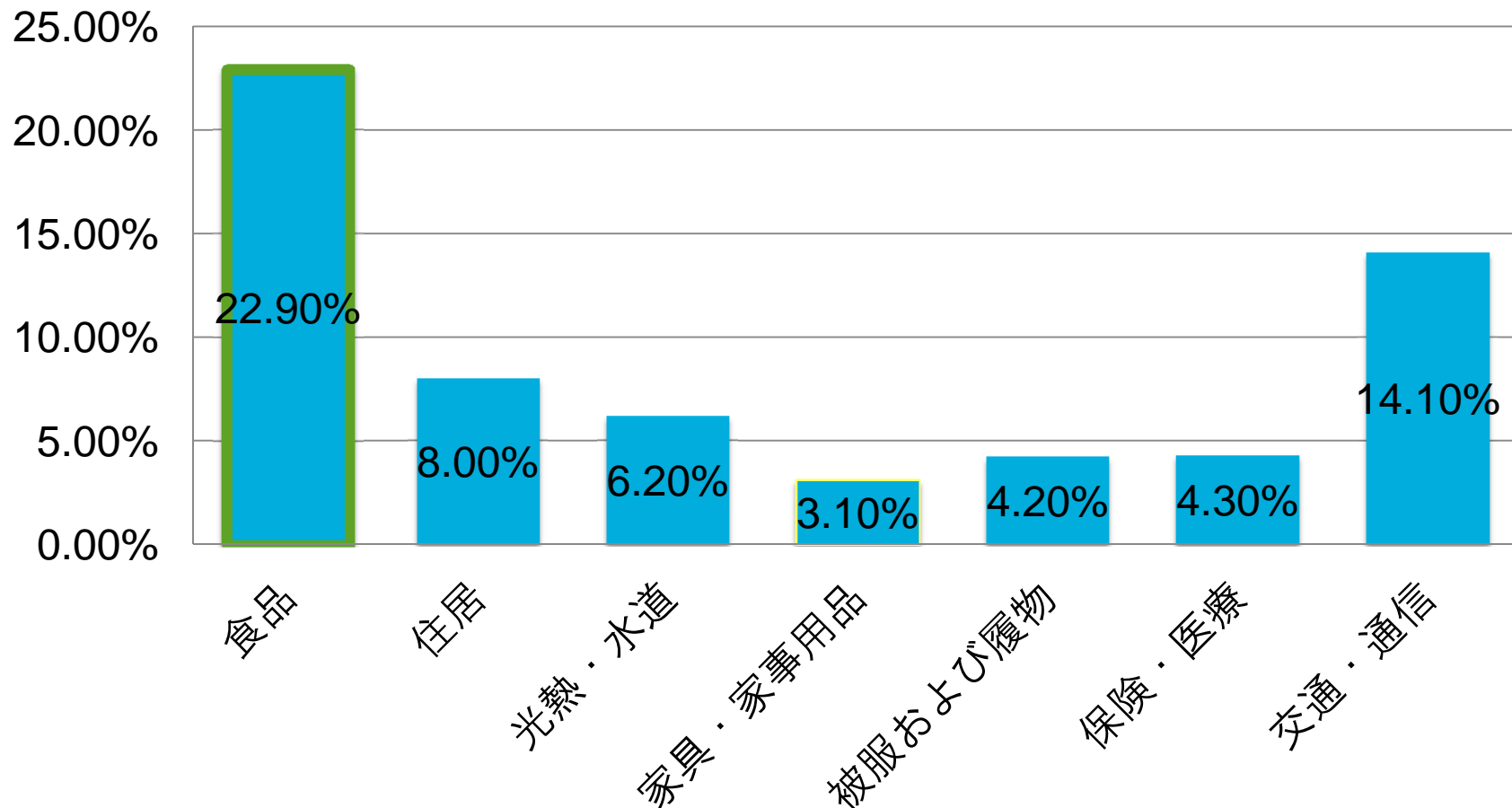
---

①少子高齢化の影響が大きい業界？

②消費支出が大きい

# 1. なぜ食品業界

高齢者世帯の消費実態



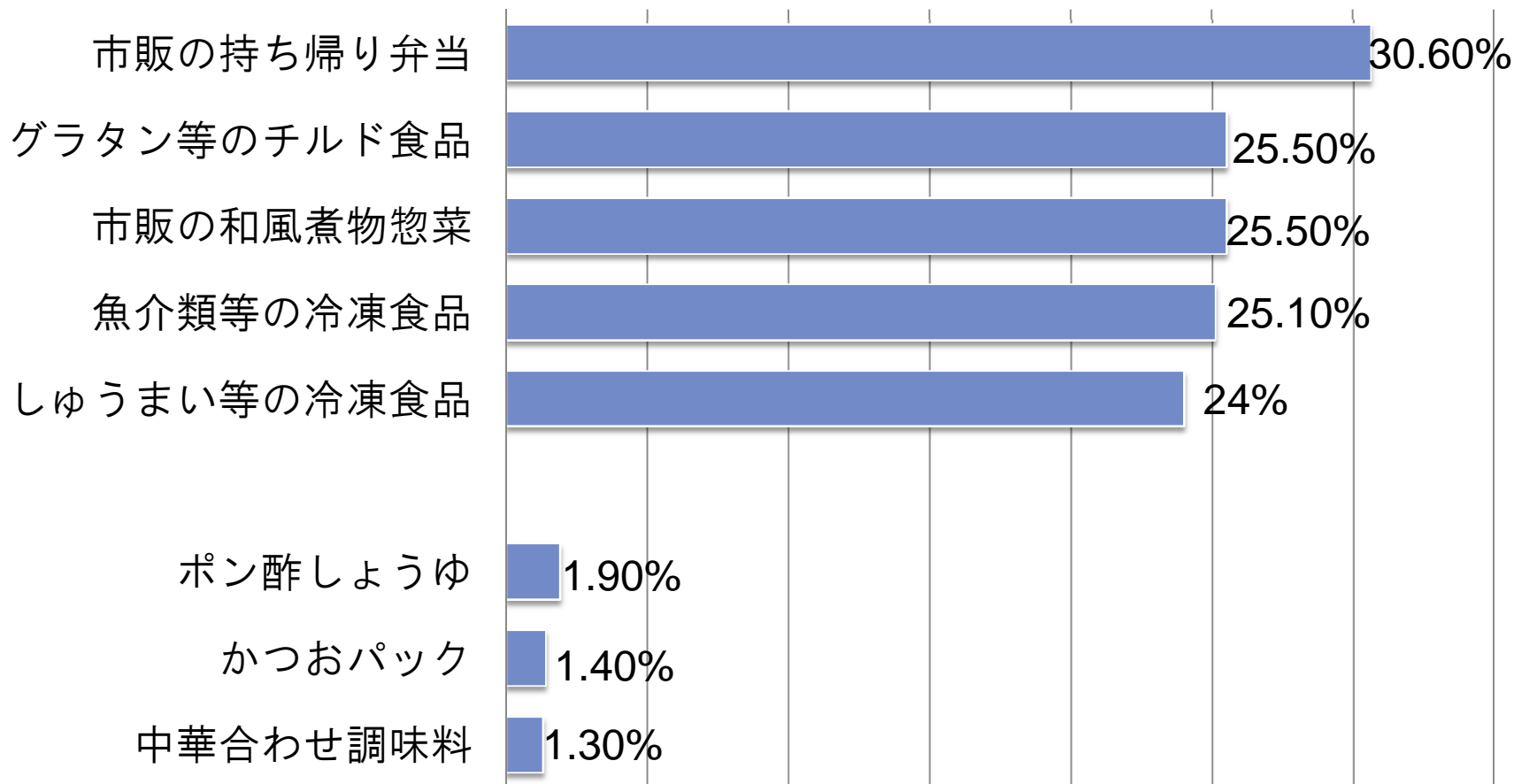
## 2. 食品業界の分類

---

- 外食→家から出て食べる  
例：ファミレス、学食etc
- 中食→出来上がったものを買って家で食べる  
例：レトルト食品、冷凍食品、コンビニ弁当etc
- 内食→材料を買って家で食べる  
例：穀物、野菜、肉類etc

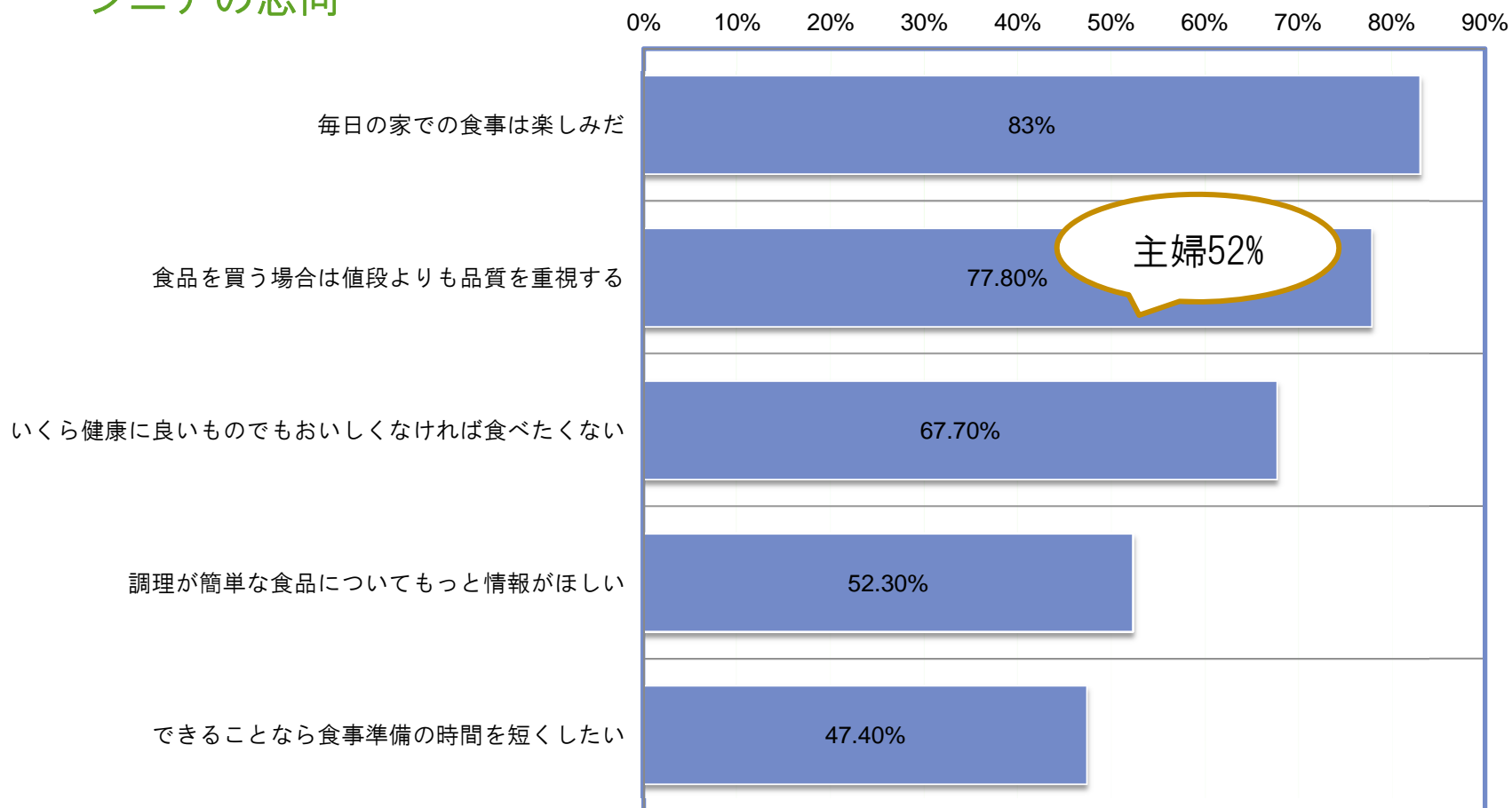
## 2. 食品業界の分類

### シニアが今後良くしてほしいと思う食品



## 2. 食品業界の分類

### シニアの志向



## 2. 食品業界の分類

---

- 外食→家から出て食べる  
例：ファミレス、学食etc
- 中食→出来上がったものを買って家で食べる  
例：レトルト食品、冷凍食品、コンビニ弁当etc
- 内食→材料を買って家で食べる  
例：穀物、野菜、肉類etc

改善・改良の余地あり

調理済食品への期待↑

### 3. 業界の動向

---

①シニア層向けの食品

②海外展開の加速

### 3. ①シニア層向けの食品

---

シニアの本音は…

「美味しいものを、簡単に！」

そこへ参入したのが…

食事の宅配事業

### 3. ①シニア向け商品の拡大

#### ● セブンイレブン

#### ポイント

- ✓ 高齢者向けのイメージなし
- ✓ カロリー、たんぱく質、塩分等が明確
- ✓ 500円以上でお届け料無料

メニューのご案内 **日替り弁当** 管理栄養士監修

**「日替り弁当」のこだわりポイント**

- POINT!** 野菜 **120g** 以上使用  
※野菜使用量には、いも類、きのこ類、豆類を含みます。
- POINT!** 食材使用品目 **15** 品目以上
- POINT!** 平均目安 **560kcal**
- POINT!** 塩分平均 **2.8g** 以下

① 保存料・合成着色料は使用しておりません  
② 190gと240gの選べるごはん  
ごはん大盛り無料

※箸・フォーク・スプーンなどは付いておりません。  
※カロリーは「ごはん190g」の数値です。「ごはん240g」の場合は+85kcalを目安としてください。  
※塩分とは食塩相当量のことです。ナトリウム値の2.54倍で表記しております。

**2段容器**  
1段目 あかず  
2段目 ごはん



### 3. ②海外展開の加速

---

- 日清食品

例) インスタントラーメン

＝品質が安定・衛生的かつ安価

→インドへ

日本のインスタントラーメンと比較すると…

[ 分量 1/2・値段 1/2 →経済状況を考慮  
カレー粉↑・野菜↑ →宗教を考慮

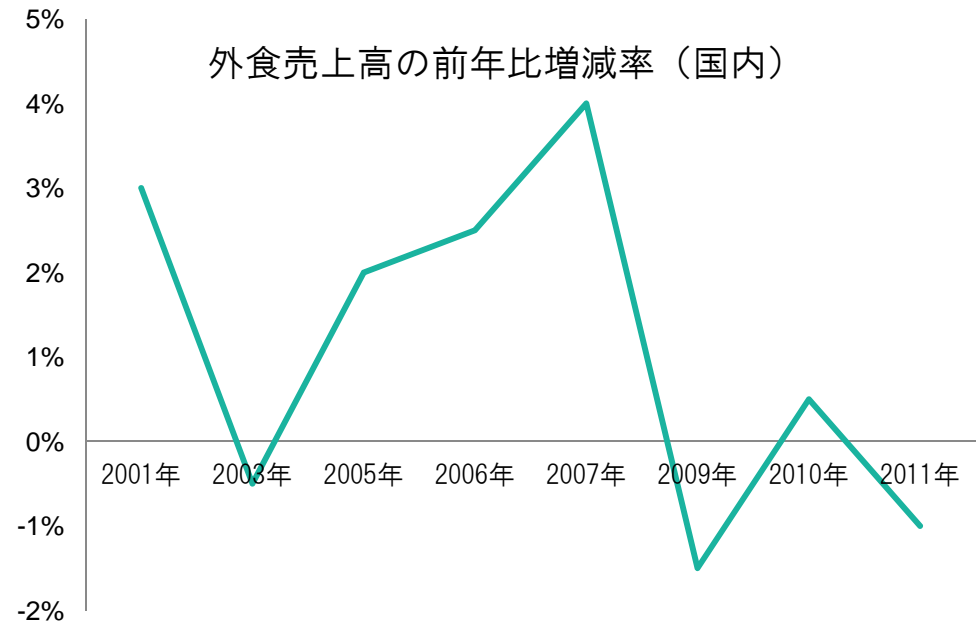
### 3. ②海外展開の加速

#### ● ワタミ

伸び悩む国内市場



順調な海外市場



例）アジアで低価格店「和亭」  
…中間層をターゲットに

## 4. まとめ

---

### ➤ 国内

胃袋の数を増やすことは不可能

⇒増えるシニア層をどう引き付けるか

### ➤ 海外

食文化はその土地に根付くもの

⇒いかにその地域に合ったものを生み出していくか

---

ありがとうございました！

