



四季想「客中行」…………… 1

企業最前線～経営者に聞く～⑤⑧…………… 2

株式会社サンフーズ
季節生産から通年生産へ転換するために平成7年にレトルト食品の生産を開始した。「工場」、「食材」、「食卓」にある3つの太陽の恵みへの感謝を事業スローガンに掲げるとともに、取引先との信頼関係を深める。創業以来の栗の加工に付加価値をつけるなど、変化対応型企業へと発展を図る。

缶詰等の売上金額動向

— POS データからみる売上前年同月比—
……………日本缶詰びん詰レトルト食品協会 4
本誌各月号に掲載している缶詰、びん詰、レトルト食品の全国販売データの水産缶詰（マグロ・カツオ以外）、マグロ・カツオ缶詰等の各分類について、株式会社 KSP-SP の POS データによる 2016年2月から2017年1月までの各月の売上金額前年同月比の推移を紹介する。

研究報文

加熱時と冷却時の総括熱伝達率が異なる場合の缶詰食品およびレトルト食品のレトルト殺菌中の中心温度……………寺島好己 11

研究報文

酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の加熱履歴判定……………山崎良行・田口真寿美・武田 淳 24

ニュースファイル(2017年2月)…………… 35

缶詰見聞・体感録 第75号
思い込みの話……………黒川勇人 37

◆ 放射路
食品・流通…………… 46

琴川渉捕物控(全11回)
第1回 瓜の蔓にナスビはならぬ……………宇佐美昇三 48

庶民の暮らしは激しく変わる。昔、台所には「缶切り」があった。今は、あっても子供は使い方を知らない。物は博物館に残っても、それを使う生活感覚は伝わらない。日常生活を書き留めておかないと、やがて、もうわからなくなる。実例を入れつつ、自分史の残し方を伝えてみたい。

ニュース&トピックス…………… 59

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ
2017年2月品目別商品別金額シェア…………… 70

=====
缶詰短 信……………40 海外ジャーナル…………… 67
缶詰輸入情報……………50 日本介護食品協議会コーナー… 80
缶詰輸出情報……………52 研究所だより…………… 81
缶詰関連統計情報……………54 協会日誌…………… 82
国内缶詰関連指標……………56 業界消息…………… 83
魚肉ソーセージコーナー……………58 編集後記…………… 84
=====

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静
表紙 90年前の国会創立昭和2年に開催された市販缶詰開缶研究会で選出された優良推奨缶詰
(缶詰時報昭和2年第4号、第7号、第11号より抜粋)