

レトルト食品の集計方法および集計品目変更のお知らせ

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会

2024年度より生産実績調査におけるレトルト食品の集計方法および集計品目の変更を行います。

本会ではレトルト食品の生産量統計について、昭和47年から現在までアルミ箔をラミネートし加圧加熱殺菌した袋詰の食品を対象に集計して参りました。しかしながら、今日のレトルト食品は容器包装素材の進化や環境への配慮、消費者の利便性への需要の高まりと、これを受けたメーカー各社の努力を背景に、アルミレスでの保存性の向上を図るとともに電子レンジでの加温調理に対応した透明パウチやトレー入り製品が次々と開発されてきたことから、市場規模はますます拡大しているところです。

このようななか、本会ではレトルト食品生産量の集計に際して従前の対象範囲に基づいて取りまとめを行って参りましたが、現状の統計では実際のレトルト食品生産量を正確に捉えているとは言い難くなりつつあります。そこで、本会では2024年度調査より本調査におけるレトルト食品の対象範囲を以下の通り見直すとともに、これまで参考として集計していた透明パウチおよびトレー入り製品の一部分目をレトルト食品として捉えることで、より正確なレトルト食品生産量統計となるように集計方法を変更いたします。

○本調査におけるレトルト食品の対象範囲

(旧)アルミ箔をラミネートした包材で製袋した容器を用い、加圧加熱殺菌(100°Cを超える温度)した食品

→

(新)
加圧加熱殺菌(100°Cを超える温度)した袋もしくはトレー詰の食品

調査対象企業の皆様におかれましてはこれまで通りのご回答方法で本調査へのご協力をいただきたく存じますが、現在、透明パウチ・トレー入り製品の生産数量を除外してご回答いただいている場合は、上記のとおりこれら製品についても新たにレトルト食品として集計を行うため、当該製品の生産量もご回答に加えていただきたく存じます。また、参考として常温保存できるプラスチック容器詰低温殺菌品および紙容器入品の生産量統計も引き続き集計いたします。新しい集計品目一覧は本状の裏面をご覧ください。また、本会HPにも全体の集計品目一覧を掲載しておりますのでご参照ください。

なお、缶詰(丸缶、大缶)、びん詰の集計方法・集計品目に変更はございません。調査概要はお送りする調査用紙の裏面または下記HPをご覧ください。ご多忙の折とは存じますが、引き続き本調査へのご協力を賜りたくお願い申し上げます。

HP : <https://www.jca-can.or.jp/data/seisanchousa.html>

メールアドレス : seisanchousa@jca-can.or.jp

(新) レトルト食品集計品目

カテゴリー	品名	カテゴリー	品名
カレー	カレー	農産類	野菜水煮 ★
シチュー	シチュー		野菜味付 ★
ハヤシ	ハヤシ		野菜調理 ★
どんぶりの素	どんぶりの素 ★		豆類 ★
かまめしの素	かまめしの素		その他農産類
混合調理品	おでん ★	スープ類	洋風スープ類
	その他混合調理品 ★		その他スープ類
食肉類	食肉水煮 ★	飯類	かゆ
	食肉味付 ★		その他飯類 ★
	食肉調理	パスタソース	ミートソース
	卵類 ★		パスタソース
	コンビーフ ★	料理ソース	マーボドーフの素
	ハンバーグ類		料理用調味ソース
	ソーセージ・ハム	つゆ・たれ	つゆ・たれ
	その他食肉類 ★	菓子類	ぜんざい
	その他菓子類 ★		
水産類	まぐろ類	その他	その他
	水産水煮 ★		
	水産味付 ★	★：2024年より品名変更または新たにレトルト食品として集計する品目	
	水産調理		
	その他水産類 ★		

(新) (参考) ペットフード缶詰、低温殺菌品、紙容器入品集計品目

カテゴリー	品名	カテゴリー	品名
ペットフード缶詰	ペットフード缶詰	低温殺菌品	トマトケチャップ
低温殺菌品	くり		漬物類
	果実類 (単体シラップ漬等)		その他野菜類 (低温殺菌品)
	混合果実類		ジャム類
	フルーツみつ豆		その他菓子類 (低温殺菌品)
	フルーツゼリー		その他 (低温殺菌品)
	デザートベース		紙容器入品
その他果実類	その他ジャム (紙容器)		
	その他 (紙容器)		

缶詰、びん詰を含めた全体の品目表はHP (<https://www.jca-can.or.jp/data/seisanhoua.html>) をご覧ください。