

特集

戦後最大の食中毒事件

から21年

また

〈序章〉

コロナ禍の中でそれは始

反撃の雪印

雪印、今度だけですよ!



◀カットは「雪印食中毒事件」を報じた本誌 2000年9月号

コロナ禍の巣ごもり需要もあって、雪印メグミルク（本社・東京）がチーズを中心に売り上げを伸ばしている。2000年に戦後最大の食中毒事件を引き起こしたことがきっかけで、音を立てて崩れ落ちたかつての「雪印乳業」

は、コロナ禍のピンチをチャンスに変えようと攻勢に転じている。道民が愛したブルーのスノーブランドが業界トップに復活する日は来るのだろうか。

（ジャーナリスト・黒田 伸）

札幌市内にある全国展開のコンビニの一つであるファミリーマート。店内の中央付近の壁にある乳製品売り場には、1000ミリリットルの紙パックの牛乳が5種類並んでいる。左から「北海道サツラク牛乳」「ファミマの牛乳」「明治おいしい牛乳」「味わい北海道しほり」「北海道まきばの恵み」。

乳が1列に配置されているのに対し、この牛乳は2列に並び、客の目を引こうとしている。が、この中に雪印メグミルクの赤いパッケージはなく「雪印のブランドはそこまで墮ちたか」と嘆く道民もいるかもしれない。しかし、「ファミマ

裏側には「道産原料」のマークが印字され「2010年8月道産食品登録」とあり「道産食品登録制度とは消費者の商品に対する信

コンビニの棚には…

頼確保と道産ブランドの向上を図るため北海道の豊かな自然環境の下で生産された原材料を使用して、道内で製造・加工された道産加工食品を登録する制度です」と説明されている。

早速、購入し、飲んでみる。「成分調整牛乳」で生乳100%が原料だが、脂肪分を嫌う健康志向に合わせて成分を調整し、軽やかな飲み口になっている。20数年前からこうした調整牛乳が消費者に

受け入れられているが、本来は成分無調整の牛乳こそが雪印が築いてきた歴史だ。

札幌市内のコンビニ店主が次のように言う。「昔は牛乳と言えば雪印と決まっていた。あの事件がなければ、ね。関西で不買運動が起きるから道内でもしばらく雪印牛乳は置けなくなったけれど、ここ数年で雪印の製品が徐々に伸びている。やはり道産子は雪印でしょう」



▲札幌市内のコンビニの棚に並ぶ乳製品の数々

先ほどのファミリーマートの牛乳の棚をもう一度見ると「明治のおいしい牛乳」の上には雪印が出している「ソフトカッゲン」の500ミリリットルパックが置かれている。明治牛乳を左右、上部から抑



続きは『月刊クオリティ』本誌を
ご覧ください。

▼ ご購読のお申し込みは ▼

○インターネットでのお申し込みはこちらから
<https://qualitynet.co.jp/koudoku/>

○お電話でのお申し込みはこちらから

TEL 011-644-0101

(9:00 ~ 17:30 土日・祝日をのぞく)