

支部活動

北海道支部ワーキンググループ交流会開催

－ 10月14日 －

日本加工食品卸協会北海道支部ワーキンググループは、10月14日（水）京王プラザホテル札幌で恒例の会員卸と賛助会員との交流会を開催した。会員卸、賛助会員の食品メーカーなど96社110人が参加し、食品卸についての理解を深めた。今回の講師は、アナリストでH&Lリサーチ代表の有賀泰夫氏が「日本の問屋は永遠なり」のテーマで講演した。主要な内容は「1990年年代以降の卸売業行成長の背景」「ロジスティクス技術が小売業のキャッシュに与える影響」「新たなステージに入った小売業の競争」等についてであった。



講演する有賀泰夫氏



交流会講演会場

東北支部 経営実務研修会開催

— 11月9日 —



開会の挨拶をする
東北支部長 堀内琢夫氏

東北支部は11月9日(月)ホテルモンテレ仙台で経営実務研修会を開催した。

当日は、3時半から正会員及び事業所会員による経営情報交換会が行われ、4時から経営実務研修会が開催された。佐藤 高志氏(東北国分(株))の司会進行で始まり、最初に東北支部長の堀内琢夫氏(丸大堀内(株))が挨拶し「問屋だから生き残れるわけではなく、問屋として機能を発揮しているから生き残れると理解している。自己啓発と自己研鑽を行いメーカーの皆さんとWIN-WINの関係をキープしていきたい」と述べた。この後奥山専務理事が日食協事業活動報告を行い、講演の部に入り、(株)食品新聞社 東京本社編成局 横田弘毅氏が「問屋無用論と卸存立根拠論～社会最適化装置としての食品卸～」と題して講演した。林周二氏著の「流通革命」が何を主張し、どこが間違っていたのか、また食品卸業界が取引総数削減史としてどのように実践してきたのか、その変遷と食品卸の将来的活動の方向性について講演した。終了後懇親会を行い、開宴のご挨拶を池田浩司氏(日本酒類販売(株))が行い、中締めを星野辰生氏((株)Mizkan)行って閉会となった。



講演する横田弘毅氏



経営実務研修会会場

第51回 関東支部商品研修会開催

— 11月12日 —

11月12日(木)関東支部流通業務委員会主催の第51回商品研修会を開催した。今回は、味の素(株)川崎工場とキリンビバレッジ(株)湘南工場を訪問し研修をさせていただいた。当日は、8時40分に日本橋三越本店横に関東支部会員卸企業7社20名、事務局3名の総勢23名が集合し、バスに乗車して最初の訪問先である味の素(株)川崎工場に向った。心配された高速道路の渋滞もなく予定時間より早く現地に到着し、早速味の素グループうま味体験館を見学した。最初にシアター見学で「自然の恵みをおいしさに！」をテーマにうま味のある暮らしのあゆみを360度の迫力映像で体感した。ついで「アジパンダ」に乗って川崎工場内の「ほんだし製造工程」を見学した。続いて「ほんだし」の主原料であるかつお節の本格削りも体験。また「ほんだし」おにぎりとうま味のすごさを舌で感じる体験も行った。見学終了後、工場内にある味の素特別食堂にて昼食をいただいた。



味の素川崎工場見学



味の素川崎工場で鰹節削り体験

午後からの研修は、神奈川県高座郡寒川町にあるキリンビバレッジ(株)湘南工場で、ここでは「キリン午後の紅茶」が1日最大製造本数が2500万本製造されています。到着後、早速ペットボトルの紅茶ができるまでの製造工程をビデオで研修。続いて工場の中に隠された秘密を発見するクイズ形式を楽しみながら製造工程を研修した。

「午後の紅茶」の名前の由来は、ベッドフォード公爵夫人アンナ・マリアの始めた習慣のアフターヌーン・ティー！日本にもおいしい紅茶の習慣を広めたい、そんな思いが込められています。冷やすと白く濁る紅茶が、クリアアイスティー製法により、綺麗な紅色にすることに成功。この製法により、透き通ったアイスティーをいつでも手軽に飲めるペットボトル入りの紅茶スタイルが誕生した。「午後の紅茶」に使われている紅茶はスリランカ産の茶葉で日本の水と組み合わせると、色や味、香りが最も良い事を様々な国の茶葉でテストして発見したそうです。「午後の紅茶」は家庭で紅茶を淹れる方法と同じ方法で紅茶をつくっており、工場の大きなポットでは500mlペットボトル約25000本の紅茶がつくれるそうです。またこの工場で使用するペットボトルは「プリフォーム」を風船のようにふくらませてつくっている工程やペットボトルにかぶせたラベルを蒸気で縮ませて

ペットボトルに密着させている工程をミニ製造システムで解りやすく説明されていた。また賞味期限の印字を実体験できるところもあり、「キリン午後の紅茶」ができるまでの道のりが詳しく、興味深く理解できるよう工夫されており本当に有意義な研修でありました。



キリンビバレッジ湘南工場の受講会場



キリンビバレッジ湘南工場見学

関東支部 経営実務研修会開催

— 11月13日 —



開会の挨拶をする
関東支部長 田中茂治氏

11月13日(金)関東支部は経営実務研修会を日暮里のホテルラングウッドにて開催した。当日は佐藤一樹氏(加藤産業(株))の司会進行で始まり、最初に関東支部長の田中茂治氏((株)日本アクセス)は、「最近食品業界も増益基調の報道が多くなってきている。アベノミクスもようやく食品業界にも及んできたのではないか。メーカーの収益力を上げて流通業界全体に良い影響を与えて欲しい。今後食品流通業界に大きな影響を与えるTPP交渉の大筋合意と軽減税率制度の導入の動向を注視。TPPは見方を変えると、米国も日本も農産物の生産額はGDPの1%とほぼ同じ比率であるが、米国は生産人口の1%が農業従事者で、日本は3%と非生産的農業となっている。TPPを機会に1%の人口で1%の生産額ができるよう強い農業になっていく必要がある。景気が良くなって増税が迎えられるよう願っている。食品流通業界も痛みを伴う改革ではあるが痛みを分け合ってきた業界から脱却して将来を見すえた経営を志向していく必要がある」と挨拶した。ついで奥山専務理事が平成28年度税制改正等の要望内容等について報告した。その後講演の部に入り、流通経済大学流通情報学部教授 矢野裕児氏が「ロジスティクスの今とこれから」～強靱な食品サプライチェーンの構築に向けて～と題して講演。

東日本大震災後のリスク対応動向を紹介。サプライチェーンでは①調達先の分散、複数ルート化②調達先への在庫積み増し要請③調達先の見える化④部品等の共有化、標準化。物流拠点の場合も分散化、在庫の積み増し、ロジスティクスの見える化、他拠点での代替え、機械化・自動化の見直し、非常用電源の確保、耐震化・免震化、情報システムのバックアップ体制の強化をあげ、企業単位では限界があるため企業間連携・協力の構築が必要であることを強調した。今後のロジスティクスは①リスク対応力の強化②オムニチャネルへの対応③船舶・鉄道輸送の物流網構築④物流拠点の分散化、TC(通過型)からDC(在庫型)への転換⑤物流効率化(組み合わせや共同化、情報の共有、商品・物流特性により機械化と人手を選択)をポイントとして、さらに物流人材の育成や物流におけるオリンピックレガシーの実現について提言した。

ついで三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社主任研究員原田昌彦氏が「震災時における食品サプライチェーンの強靱化について」～食料産業ハザードマップの解説～を行い、食品事業者の品目別・機能別の事業所立地情報と大規模災害時の被害想定を重ね合せ「見える化」した。講演終了後、懇親会が行われ、開宴の挨拶を、山本忠司氏(国分(株))が行い、中締めを大河内 茂氏(升喜(株))が3本締めで行い散会となった。



講演する流通経済大学教授
矢野裕児氏



講演する三菱UFJリサーチ&
コンサルティング株式会社
主任研究員 原田昌彦氏



懇親会で中締めの挨拶をする
大河内茂氏



経営実務研修会会場

日食協東海支部・中食連合同懇談会開催

— 11月24日 —



開会の挨拶をする
永津邦彦会長

日食協東海支部は、中部食料品問屋連盟と共催で11月24日、合同懇談会を名古屋観光ホテルで開催、正会員・賛助会員など235名が参加した。

合同懇談会は永津邦彦会長の開会挨拶で始まり、研修の部では日本加工食品卸協会の奥山則康専務理事が「日食協事業活動」を報告。続いて行われた講演の部では「駅弁マイスター」三浦由紀江氏（日本レストランエンタプライズセールスアドバイザー）を講師に招き『『大ヒット駅弁』開発のコツ～売れる商品開発は女性目線がカギ！～』の演題で上演、笑顔や演技力・演出力の重要性、仕事においても楽しむことの大切さなどを解説した。

懇談会は臼井成良常任理事の挨拶で始まり、カゴメ・宮地雅典執行役員名古屋支店長が「講演でも解説されたが、食を楽しむことは非常に重要である。正会員・賛助会員が協力し、中部の食品業界の活性化に努めていきたい」と述べて乾杯の音頭をとった。歓談が随所で交わされた後、味の素・島本達也名古屋支社長が「人口減少などが言われるが日本市場は1億人以上の人口を有する魅力的な市場である。様々な問題を有しているが、それを解決したときには大きなチャンスであり、成長の糧となる。10年後、20年後に食品業界は大きな成長を遂げていると予想している。そのためには卸店とメーカーが協力しバリューチェーンを強くしていくことが一番の近道となる」と中締めを行い散会した。



講演する三浦由紀江氏

〈永津会長〉行事内容に磨きかける

食品業界の第2四半期業績は価格改定や構造改革を進めた企業は好業績を示しますが、円安の影響は大きく厳しい業績となった企業も見られる。食品小売ではSMは好調を維持し、苦戦が続いたGMSは店舗の個性化で回復傾向にある。小売店店頭が賑わいを見せると我々卸やメーカーも気分が高揚します。これから最大の商戦となる年末年始を迎えるので販促や売場提案に努めていきたい。

消費税増税やTPP交渉など将来の食品業界を取り巻く環境変化の議論が行われているなか、中部食料品問屋連盟としてその行方を注意深く見守り、変化に適切な対応が行えるよう情報収集を行っていきます。また、1月の新年賀詞交歓会をはじめ、3月の健康フェスタウォーキングや6月の総会など連盟は様々な行事を行っており、今後も内容に磨きをかけて会員の皆様に貢献できる企画を実施していきます。

〈日食協重点活動報告〉

奥山専務理事 消費税の増税に際して軽減税率の導入が議論されており、議論の行方を

注視していく必要がある。軽減税率での大きな課題は財源と連動した対象品目と経理方式であり、特に対象品目は生鮮食品と加工食品の境界のグレーゾーンをいかに明確化し分けするかが難しい。日食協として税制協議会の軽減税率の議論の進展を踏まえつつ9月末に税制改正等に関する要望書を農水省に提出。そのなかで日本型軽減税率制度が導入される際の課題として対象品目の線引きや食品流通の多経路性への対応、徴税システムを指摘した。

日食協は基本的に消費税の税率が10%までは軽減税率の導入に反対であるが、現状の情勢を見ると軽減税率の導入の可能性は極めて高い。導入時の考え方として対象品目は酒類を除く飲食料品を一括として対象品目とすること、納税のための経理方式はインボイス方式を回避し現行の帳簿方式を基盤とすることなどを要望した。既に農水省からの問い合わせがあり協会の考え方を伝えた。

流通BMSについては普及推進アンケートを実施、結果を見ると流通BMSの導入率は14%にとどまり、レガシーEDIの使用率はいまだに高い。しかしレガシーEDIはNTTのINSネットが20年に廃止されることに伴い大きな影響が生じると予想される。この件では小売業の団体とも協力し広く流通業界に啓発し、円滑な物流の維持に努めていきたい。



合同懇談会会場