

第10回商品セミナー開催

— 東海支部 —



開会の挨拶をする
中食連・西山徹常任理事

日本加工食品卸協会東海支部は、中部食料品問屋連盟と共催で「第10回商品セミナー」を8月23日、名古屋市内で開催。会員企業52社116名が参加した。

開催に先立ち、中食連・西山徹常任理事は「近年はIoTが進んでおり、今後も寄り活発になると予想される。情報も新聞や雑誌からインターネットへ変化しており、消費者も商品についての多くの知識を持つようになっている。そのなかで、私達も多くの知識を持つことが必要とされている。今回のセミナーで得た内容を今後の仕事に役立ててほしい」と挨拶した。

セミナーは3部構成で行われ、第1部はJーオイルミルズ・北谷祐介氏が「オリーブオイルあれこれ」の議題でオリーブオイルの酒類や機能性、消費者イメージなどを解説したほか、オリーブオイルのテイスティングも行われた。第2部は日本アイ・ビー・エムの久保田和孝氏が「IoT活用による顧客エンゲージメント革新 ～食品流通における顧客との絆を深めるデジタル戦略～」をテーマに、顧客とのエンゲージメントや世代によるコミュニケーションの変化、自然言語などを理解するコグニティブシステム・IBM Watsonなどについて説明。第3部はアサヒ飲料・吉川徹氏が「『カルピス』に由来する乳酸菌研究にもとづいたマーケティング戦略」をテーマに、乳酸菌やカルピス乳酸から発見されたラクトトリペプチド、またこれらを含んだ商品の紹介やマーケティング戦略の解説を行った。



講演する
IBMの久保田和孝氏



商品セミナー会場

第13回商品研修会開催

— 東海支部 —

日本加工食品卸協会東海支部と中部食料品問屋連盟は9月20日、「第13回商品研修会」を実施、会員企業8社39名が参加した。

同研修会は、製造業における製品化にいたるまでの過程や開発への姿勢、社会貢献の取り組みなどを勉強し、商品を自信を持って販売するための商品知識の習得することを目的に開催。13回目となる今回は、ヤマモリ松阪工場並びにポッカサッポロフード&ビバレッジ名古屋工場の見学を行なった。

ヤマモリ松阪工場ではレトルト商材やつゆ・たれの製造ラインを見学。また釜めしの素シェアNo.1を目指す取り組みや対フードの啓蒙活動、地域密着の取り組みなどが説明された。柴田貞行中部支店長は「当社は1889年に創業し、19年には創業130周年を迎える。釜めしの素は特に東海・北陸エリアで高いシェアをもち、タイ・エスニック関連も定着が進む。また麺つゆや飲用酢などでも卸店などの売上に貢献していきたい」と挨拶した。

ポッカサッポロフード&ビバレッジ名古屋工場では「キレートレモン」など飲料の製造ラインを見学。また、レモンの健康機能や調理機能、牛乳のカルシウムが吸収しやすくなる「レモンラッシー」の提案も紹介された。稲熊栄二中部支社名古屋量販支店支店長は「ポッカレモンは今年発売60周年を迎え、16年の出荷量は過去最高を記録。これは東海で定着したものが全国へと広がったものと考えている。レモンの健康効果などの啓発により、愛知県の健康寿命の延伸、当社の故郷である中部エリアでのポッカレモン使用率No.1を目指したい」と語った。

今井博臣主幹事(国分中部)は「商品研修会は今回で13回目となった。私達卸店は様々な商品を扱うため商品への知識は浅く広くなりがちだが、各社の商品に対する強い思いを見て、一つの商品に深くこだわることの重要性を感じた」と述べた。



ヤマモリ松阪工場



ポッカサッポロフード&ビバレッジ名古屋工場

近畿支部 第15回実務研修会開催

— 近畿支部 —



開会の挨拶をする
魚住直之大阪府食品卸同
業会会長

日食協近畿支部と大阪府食品卸同業会は、共催で7月13日(木)大阪府都島区の太閤園に於いて第15回実務研修会を行い、正・賛助会員合わせて75人が参加した。同研修会ではMBSの「ちちんぷいぷい」や読売TVの「あさパラ」などでコメンテーターとして活躍している中野雅至神戸学院大学現代社会学教授による「これからの日本経済～若者の動きから見た景気の行方～」と題して講演を行った。大阪府食品卸同業会会長の魚住直之氏は(伊藤忠食品(株))「この時期、われわれ卸が毎週のように展示会を開催している。メーカーに陳列等多くのご協力をいただいていることに感謝する。今後、メーカーの負担軽減に向けて展示会の共同開催を検討していきたい。また卸を、展

示会を通じて、新たな価値の創造と提案力を競う業界に発展させたい」と挨拶した。中野教授は「GDPなどの指標だけでは景気の判断は難しい。景気が良くなってくると、女性の間で赤い口紅やロングウェーブの髪型がはやったり、チョコレートの消費量が上がる。身近なものの方が景気判断に役立つ」といった話などを交え、軽妙な語り口で講演を行った。



講演を行う
神戸学院大学現代社会学
教授 中野雅至氏

近畿支部 第16回実務研修会開催

— 近畿支部 —

日食協近畿支部と大阪府食品卸同業会は9月26日(火)、太閤園(大阪府都島区)で第16回実務研修会を共同開催。正・賛助会員合わせて120人が出席した。

当日はTV等でコメンテーターとして活躍する経済ジャーナリストの須田慎一郎氏が講演を行った。大阪府食品卸同業会の魚住直之会長(伊藤忠食品)は「本日は、いつもよりも参加者が多く大変うれしい。大阪府食品卸同業会と日本加工食品卸協会近畿支部の活動への支援と協力に感謝する」と挨拶した。講演で須田氏は「どうなる日本?! 今起きていること。これから起きること」と題し「アベノミクス」や「一億総活躍社会」について、普段TVでは言えない、きわどい話



講演を行う経済ジャーナ
リストの須田慎一郎氏

を交えながら講演。「『人並みの努力をするだけで自然と会社の利益が拡大して自分の所得も増える』という従来のイメージの景気回復はもうあり得ない」と断言した上で「①社会構造が大きく変化していると頭を切り替える②変化への対応力を身につける この二つのステップを踏み、新しいマーケットに積極的に向き合わなければ成長はない」とした。日阪俊典大阪府食品卸同業会副会長(大物)は閉会の挨拶で「食品流通業界でも大きな変化が起こり、これから再構築していく。変化に対応できない企業は生き残れない。須田氏の言葉はわれわれにとって大変意義の深いものだ」と語った。

第53回 関東支部商品研修会開催

— 関東支部 —

関東支部流通業務委員会は、9月26日(火)第53回商品研修会を開催。今回は茨城県に工場のあるキューピー五霞工場とアサヒビール守屋工場を訪問し研修させていただいた。当日は8時に日本橋三越本店横に関東支部会員卸企業7社19名と事務局3名総勢22名が集合してバスに乗り、秋晴れの晴天に恵まれたなか、まずは最初の訪問先キューピー五霞工場に向った。東北自動車道を北上し、久喜白岡JCTから圏央道に入り、五霞ICから15分ほどで工場に到着。執行役員家庭用本部長桜木康博氏のお出迎えを受けた。研修では最初にファインケミカル事業の酢酸菌酵素配合飲む人のための「よいとき」の商品説明があり、ついで五霞工場次長野崎俊介氏からキューピーの事業内容、工場概要や品質向上改善活動についてご説明を受けた。

キューピー五霞工場概要

1972年設立 規模 318,120㎡(東京ドームの6.8倍)

マヨネーズ工場として操業開始 従業員259名

東日本の調味料生産のマザー工場として、東日本出荷分マヨネーズ約7万tを製造
マヨネーズの主原料であるタマゴの割卵量は1日約80トン、全国の指定農場から集荷

*工場の品質向上改善活動(「ムダ取り」との違い)について

夢多採り活動 「夢多採り + 無駄をとる + 夢を多く採る」



キューピー五霞工場

その後、工場内に入りマヨネーズとドレッシングの製造ラインを見学、特に自社開発したタマゴの高速割卵機(1分間で600ヶ割卵して卵黄を取り出す)には驚嘆し、感動。見学終了後、昼食をいただいたがその際、たくさんの種類のドレッシングをレタスとともに試食させていただき大変有意義な研修となった。

午後からの研修は、茨城県守谷市にあるアサヒビール茨城工場、平成3年操業で13万坪(東京ドームの約9倍)の敷地、大瓶換算で年間8億1千万本を製造している工場。

最初にオリエンテーションシアターでアサヒビールの取り組みについてビデオで研修し、ついでアサヒビールの主な原料である二条大麦、ホップに実際に触れた後、製造ラインにそって仕込み室、発酵・成熟工程を見学し、最後にびん詰・缶詰工程を見学した。特に鮮度にこだわり「うまい」ビールを平均3日でお届けしているとの説明があった。

研修終了後、地上30メートルのスカイロードから茨城工場の庭園を眺めて、アイムタワーで工場できたてのアサヒスーパードライの鮮度を実感させていただきました。



アサヒビール茨城工場