

様々な課題への対処学ぶ、第12回セミナー開催

— 東海支部 —



挨拶をする
西山徹会計監事

中部食料品問屋連盟と日本加工食品卸協会東海支部は共催で「第12回 セミナー」を8月28日、名古屋市内で開催。会員企業57社116名が参加した。

開催に先立ち、西山徹会計監事は「我々の業界を取り巻く環境には多くの変化が見られており、最近では働き方改革や消費税増税への対応、少子高齢化による人口の減少、人手不足、物流費の高騰といった課題を抱えている。これまでも多くの変化を乗り越えてきたが、そのためには勉強が必要となる。今回のセミナーが皆様の仕事にとってプラスとなしてほしい」と挨拶した。

セミナーは2部構成で、第1部ではキューピーの前田祐基広報・CSR本部広報部部長が「キューピーの安全・安心の取り組み」の議題で講演し、同社の成り立ちやグループの社是である“楽業偕悦”の理念、原料の調達や研究・開発など様々な安全・安心に関する取り組みを説明した。第2部では味の素・人事部労政グループの福永貴昭氏が「働き方改革でこんなことやってます」をテーマに、08年より取り組んでいる働き方改革について“マネジメント改革”“ワークスタイル改革”とした2つの骨子やペーパーレス・フリーアドレスといった取り組みを説明した。



セミナー会場

働き方改革へ、実務研修会開催

— 近畿支部 —

日食協近畿支部は、9月9日（月）大阪府食品卸同業会と共催で大阪市都島区の太閤園で第18回実務研修会を開催、正・賛助会員計128名が参加した。今回は元富士通の取締役副会長を務められた伊東千秋氏を講師に迎え「AIとIoT による働き方改革」をテーマに講演が行われた。



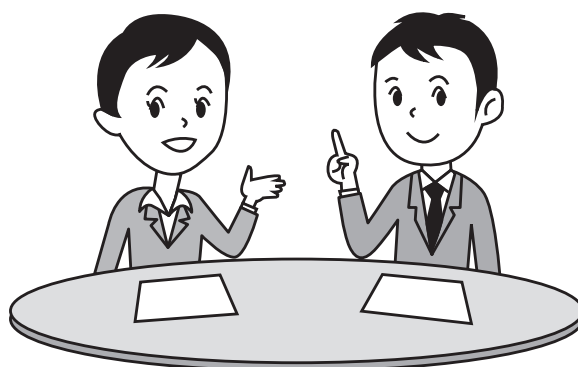
挨拶をする
大阪府食品卸同業会魚住直之会長

冒頭大阪府食品卸同業会の魚住直之会長（伊藤忠食品（株））は「消費増税が実施されるが、小売業では仮需を狙ったセールの実施やキャッシュレス、ポイント還元の対応に迫られている。消費が大きく落ち込むのか、またはポイント還元もあり、あまり影響しないのではないかと、予想が分かれている。10月以降、消費の落ち込みがあまりないことを皆さんと祈りたい。本日の研修は伊東先生から講演をいただく。国からは有給休暇の年間5日間の取得や残業削減などの要求をされている。しかし業務量が減るわけでも、人を増やせるわけでもない。本日の講演でそのヒントを伊東先生にいただければと思う」と挨拶した。

講演では伊東氏は「人工知能時代の実例を紹介し、その上で「人間がAIやIoTと争ってももはや勝てない。むしろAIやIoTをどこに使えるのかを考えることのほうが重要。AIやIoTをうまく使うことで競合他社に勝つことができる」と話した。



講演する伊東千秋氏



第15回商品研修会実施 ～商品知識を蓄える～

— 東海支部 —

日本加工食品卸協会と中部食料品問屋連盟は9月11日、「第15回商品研修会」を実施、会員企業9社40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、自社の商品を自信を持って販売するための商品知識を習得することを目的に開催している。15回目となる今回は、イチビキの豊川第一工場並びに、ユタカフーズの武豊本社工場の見学を行った。

イチビキ豊川第一工場では伴野太紀工場長が「当工場では年間に約1万tもの味噌を生産している。日本最大最古の木桶38本が現役で使用されており、生産アイテム数は250種を数える」と工場の概要を説明。工場見学ではイチビキの歴史の解説や、日本最大最古の木桶である丈三桶の見学、即席みそ汁や業務用製品の製造ライン、豆に糍が付着する様子などの見学が行われた後、味噌の製造工程や種類・特徴、味噌の持つ健康性などの説明がなされた。



イチビキ 工場見学

ユタカフーズ武豊本社工場では香川崇弘常務取締役が「当社の前身となる会社は中部食料品問屋連盟が発足した際の賛助会員であり、中部食料品問屋連盟とは長い縁がある。当社は1919年に創業し、今年で100周年を迎える。歴史のある工場だが、しっかりとした衛生・品質の管理を行っている」と挨拶した後、だしの飲み比べなども行われた。工場見学ではノンフライ麺や液体調味料の製造ラインを見学した。

石原浩司主幹事（伊藤忠食品東海営業本部東海商品部長）は「中部食料品問屋連盟は今

年で70周年を迎え、この商品研修会も15回目となった。今回見学する2社は、両社とも今年で100周年を迎えた、中部エリアで長年に亘り活動してきた企業となる。各社の歴史や努力を学ぶことで今後の営業活動に役立ててほしい」と挨拶した。



ユタカフーズ 工場見学

第55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、10月8日（火）第55回商品研修会を行い、埼玉キッコーマン（株）新食品工場と東洋水産（株）関東工場を訪問し研修させていただきました。当日は8時45分に日本橋三越本店横に関東支部会員卸企業9社22名と事務局3名総勢25名が集合しバスに乗り、まずは埼玉県久喜市にある埼玉キッコーマン新食品工場に向った。首都高速、東北道の渋滞もなく予定より早く工場に到着し、キッコーマン食品（株）営業企画部の篠原正彦氏のお出迎えをいただいた。早速工場にて研修をはじめ、藤野社長から工場の概要とDVDによる製造工程の説明を受け、工場内を視察した。「キッコーマン新食品工場」では主に和風そうざいの素「うちのごはん」シリーズを製造。「うちのごはん」シリーズは2002年より首都圏エリアにて販売を開始し、2003年より全国にて販売。短時間で簡単に和風のおそうざいができるシリーズとして好評で、「やさしさと飽きこない味」をコンセプトに、現在40種類ほどのアイテムを発売。工場は敷地1万坪で省エネと防虫・粉塵対策に万全な体制で非常に衛生的で清潔感あふれ、また工場内は入荷エリアから出荷エリアまでU字ラインで効率的な設計となっている。終了後「うちのごはん」シリーズの中から「すきやき肉豆腐」と「豚と白菜のシャキみそ炒め」の2品を大変おいしく試食させていただいた。



埼玉キッコーマン（株）新食品工場にて



埼玉キッコーマン（株）製造ライン見学

午後からの研修は、群馬県館林市にある東洋水産関東工場。東洋水産（株）加工食品部の浅野正裕氏（東洋水産（株））や工場の幹部のかたのお出迎えをいただき、早速工場内で研修を開始。最初にDVDで工場の概要の説明を受けた。関東工場は、敷地面積約38,000坪で延床面積14,571坪、即席めん類の8ラインを従業員約420名が3交代のシフトで生産している。次に隣の商品展示室で東洋水産が取り扱っている商品群を研修、その中で「赤いきつね」と「緑のたぬき」は地域の好みに合わせて4つの分類で（北海道・東日本・関西・西日本）味を変えてきめ細かく製造・販売していることの説明をうけ、ロングセラー商品のマーケティング力を感じた。北海道、東日本では鰹節と昆布がベースのだしに濃口醤油を合わせ、関西、西日本では昆布に鰹節・煮干しなどを加えて薄口醤油でしあげているとのこと。ついで工場内を見学し170メートルにも及ぶ「緑のたぬき」の製造ラインをめんを平たく伸ばす、めん状に切る、めんを蒸す、一食分に切る、めんを油で揚げる、めんをさます、カップに入れる、検査する、包装する、箱につめるそしてパレタイザーによるシートパレットへの積みつけ作業までを見学した。



東洋水産（株）関東工場にて