隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30
郵便番号 530－0054
電話 06（6361）4972㊊
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号 104－0042
電話 03（3552）3756・4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リプラ丸の内ビル 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㊊
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2018
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

低温・外食卸など強化

トモシアHD

今期システム統合完遂へ

トモシアホールディングスは26日、主要仕入先組織（トモシアホールディングス共栄会）の定時総会を東京・文京区の東京ドームホテルで開催し、17年度業績ならびに本年度の経営方針を発表した。

それによると、17年度（18年3月期）業績は売上高3・1％増（7千52億円）、営業利益4・5％増（40億円）、経常利益6・4％増（50億円）で着地。ファミリーマートとサークルKサンクスの統合に伴ってカナカンが多額の取引消失に見舞われるなど、強い逆風を受けつつも、グループ3社（旭食品・カナカン・丸大堀内）ともに増収増益となり、連結予算を達成した。

竹内成雄社長

旭食品による大阪酒類卸・マスダの統合、カナカンによる北信越エリアでの低温部門の開設・深耕など、グループ規模で進める事業エリアとカテゴリーの拡大が功を奏した形だ。

ただし、営業利益率は16年度と同様（0・57％）で、改善の遅れが目立つ。これについて竹内成雄社長は「酒税法改正によって酒の収益が上がった半面、他の商品が若干ダウンしたため」と説明。小売業態間の価格競争の激化によって加工食品を中心とする主力総合卸部門の成長力が弱まる中、将来性の高いチルド・冷凍や外食卸事業、惣菜製造事業など成長領域の育成を急ぐ考えを示した。

さらに今年度はグループシナジーの獲得に向けた取り組みを加速。遅れていた基幹システムの統合を10月に完遂させるとともに、グループ各社が個々に保有してきた情報・財務・法務機能等の集約・プラットフォーム化を推進し、経営合理化を図る。

こうして個別機能の軽量化を図りつつ、懸案の関東・中京開拓や四国・北陸・東北の生産者らと連携した特色ある商材開発に戦力を投下。「従来型の事業に依存しない夢のあるビジネスモデルを構築」（竹内社長）し、今年度も売上高2・6％増（7千234億円）、経常利益8・0％増（54億円）の増収増益を目指す。

なお、26日の総会では竹内社長に続き、旭食品・竹内孝久社長、カナカン・吉田茂社長、丸大堀内・堀内剛博社長が登壇し、各事業会社の概況を説明した。

■トモシアHDの業績■ 単位：億円・％

	17年度				18年度計画			
	売上高		経常利益		売上高		経常利益	
		前期比		前期比		前期比		前期比
トモシア連結	7,052	103.1	50	106.4	7,234	102.6	54	108.0
旭食品	4,393	104.3	32	100.4	4,500	102.4	32	100.0
カナカン	1,662	101.7	12	112.5	1,656	99.6	16	133.3
丸大堀内	1,016	100.4	5	123.0	1,078	106.1	6	120.0

山形で工場ライン増設

日東ベスト

効率化を図り人手不足対応

今年で創立70周年を迎える日東ベストは今年中に山形工場、神町工場（いずれも山形県内）を増設、約25億円を投資して生産の効率化を図る。25日に会見を開いた大沼一彦社長が明らかにした。

山形工場には天童工場の焼き菓子ラインを一部移す。「天童工場のラインは狭く非効率的」（大沼社長）といい、山形工場の14年稼働当初から生産に利用していなかった2階に設備を設置する。

天童工場では、繁忙期には3直体制で生産を行っていたが、夜間勤務者の確保が難しくなっており、一部を山形工場に移管することで効率性を高め、3直体制の解消につなげたい考えだ。

（左から）大沼社長、内田淳会長、塚田荘一郎新専務

アレルギー対応（卵・乳・小麦不使用）ブランドの「フレンズスイーツ」を製造する神町工場では、倉庫関係として利用していたスペースにラインを設置する。

早ければ山形工場の新ラインは10～11月に、神町工場は9月に稼働する。

同社は就職希望企業ランキング山形県内1位、東北地方11位という人気を誇るが（ディスコ キャリタス就活【東北】U・Iターン&地元情報発信局調べ、今年2月～4月調査）、人手不足感は強まっているといい、一時的な雇用、特に夜間の人材確保は難しくなっているという。

効率化、ロボット化などの対応も進めるが、商品特性上、ロボット化は難しい部分もあるという。

昨年10周年を迎えた「フレンズシリーズ」はキャンペーン効果もあり認知度が向上。卵・乳・小麦不使用を完全化した九州ベスト工場では計画通りに商品移管が進んでいるという。

新フォーマットに挑戦

背景に地域への貢献も

ローカルSM

地域密着型のローカル食品スーパーが新フォーマットに挑戦する動きが拡大している。さとうグループの新フォーマットは買い物難民対策なども視野に入れた超小型店。一方、ヨシヅヤは今年4月末にリニューアルした店舗に、同社初の試みとなるコミュニティスペースを開設するなど、エリアスーパーならではの地域ニーズを踏まえた取り組みを開始している。

小型店の新モデル

●さとうグループ●

出店エリア拡大へ

さとうグループは19㎡型の店よりもさらにコンパクト（売場面積23㎡）な食品スーパーの1号店となる。

品揃えは生鮮食品、加工食品、生活雑貨品など約3千700品目（うちEDLP対象商品約2千800品目、構成比75％）。2016年6月にオープンした「ミニフレッシュ夜久野店」の70％程度の品揃えとなる。生鮮食品の構成比は約36％、需要の高い冷凍食品は140品と標準店並みの品揃えを行った。

「フレッシュ・メゾン福知山和久市店」

また、同店は「ミニフレッシュ夜久野店」に比べ建築コストを50％程度に抑え、チラシなどの各種販促施策や運営オペレーションを絞り込むことで運用コストの削減を図る。さとうグループは同店を実験店舗と位置付け、営業状況の分析や改善を重ね出店エリアの拡大を検討していく考えだ。

佐藤総二郎社長は得意先の会「藤花会」で同店について「初期投資を抑えることで早期に黒字転換できる。そのフォーマットを確立することで買い物にお困りの地域へ数多く出店ができ、お客さまに喜んでいただける」と強調した。

「Y'sキッチン」

●ヨシヅヤ●

今後も積極化

愛知県西部を地盤にSC・食品SMを手掛けるヨシヅヤは、直営飲食コーナー「Y'sキッチン」の展開を広げている。

〝飲食と惣菜のコラボレーション〟主眼に、これまで「佐屋店」「新稲沢店」「平和店」に併設を進め、この7月6日には「甚目寺店」にも新規開設。地域生活者の利用に供している。今後も、新店オープンや既存店の改装に際し、積極的に導入していく考えだ。

「Y'sキッチン」（平和店）

「Y'sキッチン」は、軽食をリーズナブルな価格で提供するほか、買い物途中の休憩や店内購入商品の飲食など、来店客が自由に使えるスペース。軽食メニューは「ざるうどん/そば」（税別360円）、「カレーライス（サラダ付）」（同420円）、「和風ラーメン」（同360円）、ソフトドリンク各93円など。また、スペース内には無料給茶機、電子レンジ、カップ式自動販売機も設置。来店客が思い思いにくつろげる空間提供を目指す。

同社では、今年4月末にリニューアルオープンした「Yストア平和店」で、初の試みとしてコミュニティスペース「ありがとうひろば」を開設した。地域顧客の満足度向上と地域密着の取り組み深耕を狙いとするもので、地域住民の交流の場として、試飲販売や実演、料理教室、あるいは地域行政との連携など、各種イベントの開催を構想している。こちらも「導入スペースが見込めれば、ほかの店舗にも広げていく」とする。

地元生産者と「山椒の会」

ブンセン

放棄田対策と地域活性化に

ブンセン（兵庫県たつの市）は地元の個人農家や営農組織など20数組の生産者と「ぴりはりま山椒の会」を結成。このほど第1回目の総会を開いた。

「極みざん」

『ぴりはりま』は播磨産山椒の中でも、決められた条件下で育てられたものにのみ与えられる名称で、専用農園で育てられ一房ずつ手摘みで収穫される。同社は2015年から初摘みした原料を加工し商品化しており、今年も「極みざん」として6月から数量限定で販売している。

生産者との取り組みを強化することで「地域で課題となっている放棄田対策とともに、地元の活性化につなげたい」（田中智樹社長）考えだ。今後、ぴりはりまを使用した新たな商品の開発も視野に入れる。田中社長は「山椒の使い方、食べ方を改発していくことが大事」と話している。

逆光線

このところ、日本列島は自然の猛威に翻弄されている。これまでなら、梅雨の末期と決まっていた集中豪雨が7月初旬に西日本を襲い、桁違いの死傷者を出してしまった。直後からは連日35度を超す酷暑が列島に居座っている▼炎天下は日差しの厳しさを言い表し、木陰に入れば涼しこともできるが、今は外気自体が耐え難い暑さを持ち、木陰に入っても気休めにもならない。小学校のプールがのぼせてしまうため中止になった、公園のすべり台は火傷に注意など常軌を逸している▼環境省が2100年夏の最高気温予測を発表したが、東京では44度に達し真夏日は3か月半続くという。一気にそこまで達するわけではなく、これからジワジワと時間をかけて気温が上がっていく。となれば今の酷暑は異常気象でも何でもなく、翻弄という受け取り方は間違いになる▼気温予測は、何もしなければという前提がある。国の借金や使用済み核燃料など、子供たちへツケを回す問題は少なくないが、二酸化炭素削減への取り組みも待ったなしだ。厳格な温暖化対策を享受しなければならない。

■フジオフードシステム■

サバ6製麺所をグループ化

フジオフードシステムはラーメンチェーン「サバ6製麺所」を展開するサバ6製麺所の株式の90％を取得し、グループ化した。大阪・天満で生まれたこのブランドの構築を行い全国にあるフランチャイズ基盤を通じて、早期に300店舗の出店を目指す。また夏には海外への出店も視野に入れている。

「サバ6製麺所」は、16年7月に1号店を出店し、関西地区を中心に19店舗を展開してきた。関西地区を中心に鶏ガラベースのスープに甘みのある醤油ベースのタレとサバ節の魚介の風味で人気を集めている。

「サバ6製麺所」をグループに加えることにより、サバを使ったサイドメニューの充実を図る商品開発や、店舗開発のノウハウを生かした全国展開が可能となる。同社は、中期経営計画「FUJIO2020」におけるビジョンの実現を進めており、M&A・資本業務提携を成長戦略の一つと定めている。

Bull-Dog
ソースはやっぱり
ブルドック

きょうの業界天気図
九州卸流通
くもり
各社増収達成なるも物流費増を吸収する利益改善策が課題。
きょうの主な内容
4～8 九州卸流通特集