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
リブラ丸の内6 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㈹
（支局）広島・福岡
© 食品新聞社 2019
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

体力と頭脳戦の現場

自販機オペレーション

自販機の販売低迷が叫ばれ、自販機に商品を補充する自販機オペレーターの過酷労働が取り沙汰される中、自販機の魅力を高めるべく日夜知恵を働かせる人たちがいる。

魅力UPへ三者三様に邁進

働き方改革の波で「入社当時と大きく様変わりしたのは効率化の追求」と言うのは、東京キリンビバレッジサービス府中支店でトレーナー主任を務める今井邦典さん＝写真①。

「働きやすくなった分、効率が求められる。効率を上げても質を落としては意味がない」という。

足をつかったロケーションの情報収集も欠かせない。「大型イベント会場でコンサートがあると周辺の個人商店でも物凄く売れる。オンラインシステムではそこまで把握できない」ためだ。

ルートを回っていると、消費者とロケオーナーの双方から〝あの商品を入れてほしい〟といった声を掛けられることもあるという。「ご要望通り入れて、たとえ売れなくても、それはそれで会話の糸口になる。新商品を入れてお客さまからも感謝の言葉をいただくこともあり、そんなときは楽しい」と語る。

自販機オペレーションは一般的に、メーカーのグループ会社あるいは外部企業が担い手となり、新規設置提案などの営業は行わずオペレーションに専念している。こうした中、異彩を放つのは伊藤園で、社員自らがルートセールスの一環でオペレーションと営業を行っている。

オフィスビルを担当する佐藤敦彦さん＝写真②＝の場合、自販機以外に、オフィスビルに入居する企業や小売店にもアプローチしている。

「販売が前年を上回ったときが一番うれしい。自販機の回転がよければ、ビルオーナーさまに増設をお勧めすることもあるが、常にオーナーさまとコミュニケーションしていないとそのような提案はしにくい」ことから自らあいさつの徹底を課している。

商業施設内や観光地など好立地にある自販機で、季節の変わり目や催事に合わせて飾り付けのマーチャンダイジング（MD）を展開するのはコカ・コーラボトラーズジャパンベンディング。

同社の横浜セールスセンターに所属する外塚健次さん＝写真③＝は「どうすれば1本でも多く買っていただけるかを考えて品揃えやMDを行うなど、試行錯誤の連続だが、会社支給の統一された販促物だけではなく、独自に調達した小物を使ってオリジナルのフェースをつくっていくと結構反響がある」と語る。

外塚さんは16年と17年の実績が評価され、昨年、アトランタとニューヨークでの研修機会を与えられた。「頑張れば海外研修にも行けるのかと、この会社にいてやり甲斐を最大限に感じた」と振り返る。

今年10月に予定されている軽減税率制度の導入に際しては、複数税率に対応する新たな仕入税額控除方式が採用される。第1段階として「区分記載請求書等保存方式」（税率ごとの取引総額が記載された請求書等を用いる方式）、次いで23年10月からEUと同様の「適格請求書等保存方式」（税率ごとの取引総額と税額が記載された請求書等を用いる方式）が義務づけられる。

（4～24面に新春飲料特集）

特許製品で新市場創造目指す

味の素

味の素の森島千佳執行役員食品事業本部家庭用事業部長＝写真＝は、10日に開催した春季新製品説明会の中で、特許出願中の新カテゴリー商品2品を発表し、新市場創造を目指す方針を明らかにした。

同社の昨年4～12月の売上高は、外部環境（GDP、家計支出）が前年同期比101％に対し、味の素社の売上高も101％と堅調に推移。特に2018年度上半期は「Cook Do」が好調で、新製品もオントップされ着実に浸透した。

ASV（Ajinomoto Group Shared Value）の考え方を基に事業活動を通じて社会課題の解決に取り組んでいる同社は、「家庭用事業におけるASVは、スペシャリティ商品とマーケティング活動を通じて新しい価値を提供。特にスマート調理や共食、野菜摂取、食の伝承において果たすべき役割は大きく、春季新製品もこれらを念頭に開発した」。

新製品「かけてチン♪温菜おかず」（バーニャカウダ味、コクうま黒酢味）は、電子レンジで簡単・手軽に野菜の副菜が作れる電子レンジ調理専用の液体調味料で、「新しい市場を作りたい思いで開発した」。

商品は、野菜にかけて、短時間電子レンジで加熱するだけで温野菜のおかずが作れること。「ドレッシングのような低い濃度では、食材の水分の摩擦が起きにくい。だが高い濃度では食材の水分の摩擦が起きやすくなるため、電子レンジに加熱ムラがなく、野菜にうまく味が絡む」とし、独自技術を生かし、電子レンジ調理に最適な濃度・粘度になるよう配合した（特許出願中）。

スペシャリティたる所以は、レンジ調理に最適な配合（濃度・粘度）により、電子レンジで短時間加熱する100％トマト）は、まるごと野菜でできた、もっちり&しっとり新食感の栄養バランスバーで、2月13日から首都圏および長野県コンビニエンスストアで先行発売する。

売上目標は初年度7億円（消費者購入ベース）。

「まるごと野菜ベーカリー」（100％かぼちゃ、100％トマト）は、まるごと野菜でできた、もっちり&しっとり新食感の栄養バランスバーで、2月13日から首都圏および長野県コンビニエンスストアで先行発売する。

売上目標は初年度3億円（消費者購入ベース）。

月18日全国発売。

「温菜おかず」「栄養バランスバー」

メーカーに物流要望

GW10連休への対応求める

日食協

日本加工食品卸協会（日食協）は初の10連休となる今年のゴールデンウイーク期間中の物流対応に関する要望書を賛助会員メーカー全社に送付した。入荷の集中化や欠品等の混乱防止に向け、事前受注やそれに基づく出荷配送体制の整備を求める。メーカー―卸間の個別の打ち合わせを効率的に進めるべく、期間中の営業・受注・納品体制を分かりやすく伝達できるメーカー向けの共通書式も添付した。

日食協は00年代半ば頃までメーカーが長期休暇に入る年末年始とGWに同様の要望を実施。その後、メーカーが年末の配送終了日を繰り下げるなど受け入れが進み、近年は要望を見送っていたが、前臨時国会で異例のGW10連休が決定したことで、呼びかけが不可欠と判断した。

協会は既に主要NBメーカーで構成される賛助会員幹事店会でも10連休対応を議題に挙げており、今後はメーカー側で具体的な検討が進むとみられる。ただし、トラックドライバーや庫内作業員の不足が深刻化していることから、連休中にキメ細かな店舗配送を継続できるのかという問題もある。卸―小売間でも速やかな協議・調整が必要だろう。

流通BMSが改訂

軽減税率制度に完全対応

流通BMS協議会は8日、小売―納入業者間の標準EDI「流通BMS」の改訂版を協議会ホームページで公開した。消費税軽減税率制度への企業間取引対応を目的とするもので、買い手側の仕入税額控除に必要な新データ種「請求鑑メッセージ」の追加が柱。

控除方式が採用される。

第1段階として「区分記載請求書等保存方式」（税率ごとの取引総額が記載された請求書等を用いる方式）、次いで23年10月からEUと同様の「適格請求書等保存方式」（税率ごとの取引総額と税額が記載された請求書等を用いる方式）が義務づけられる。

流通BMSは07年の実用化当初から複数税率に対応できる設計となっている。

逆光線

食品業界にとって2019年はどんな年になるのか。不透明感が強いものの、まず気になるのがコストの上昇だ。生産サイドを見ると、春にかけて値上げを予定しているメーカー、値上げが予定されているカテゴリーは少なくない▼原材料費や包材費に加え、人件費や物流費が上昇し、収益を圧迫している。特に人手不足を背景とした人件費や物流費の上昇は業界全体に共通する課題。生産性向上を目指し、値上げに踏み切る動きがさらに広がる可能性もある▼その一方、需要創造を目指し高付加価値商品を投入する動きも広がりそうだ。先週から新商品の発表が本格化しつつある。おいしさをベースとしながら、健康や簡便をキーワードに新しい価値を提案する動きが目立っている▼個人消費は持ち直しているとされるが、消費者マインドが弱含んでいることは否めない。食品は軽減税率の対象になるものの、10月には消費税率の引き上げが予定されている。その中で、ニーズの変化をとらえ、新しい価値を提供できるか。その成否が需要創造や生産性向上のカギの一つになりそうだ。

家庭用も値上げ検討

米飯・麺類は交渉開始

マルハニチロ米岡副社長

マルハニチロの米岡潤一郎副社長は11日の新商品会見で、家庭用製品の価格改定を検討していることを明らかにした。加工用米や小麦粉など主要原料のコスト上昇が続いており、「家庭用冷凍食品の米飯や麺類は得意先ごとに値上げを交渉している。水揚げが遅れているサバ缶や、すり身原料の上昇が見込まれる魚肉ソーセージも今後の状況をみながら検討する」とした。

いるが、1つの発注・請求メッセージに税率の異なる複数の商品を混在させることができない。このため、税率ごとの取引総額を表現できる「請求鑑メッセージ」を追加し、利用企業が区分記載請求書等保存方式の要件を満たせるようにした。

なお、同改訂は軽減税率制度の検証などで先行する日本加工食品卸協会が流通BMS協議会に要請していたもの。

毎日あなたの食卓に
サクラ印 ハチミツ
株式会社 加藤美蜂園本舗

きょうの業界天気図
新春飲料
はれ
人口減も1人当たりの飲用量と各社の提案力に可能性がある。
きょうの主な内容
4～24 新春飲料特集

隆祥房
寒い日には
あつあつ ジューシー
餃子鍋

初土俵
塩昆布茶
お茶の香りと磯の香り。とっても上品なおちつきの味わい。
安田食品工業株式会社
香川県小豆郡内海町安田甲103番地 TEL.(0879)82 2225

UCC
Good Coffee Smile
賀正
新年の始まりは
香り豊かな
コーヒーと共に
2019
https://www.ucc.co.jp/ UCC上島珈琲株式会社