

Topics

守谷工場建設中!

7月1日の稼働開始を目指し、弊社3番目の生産拠点「守谷工場」の建設は着々と進んでおります。



Topics

「人時生産性」の思考が重要
—「第3回 中食・コンビニ容器包装研究会」開催—

「中食・コンビニ容器包装研究会」は、3月23日に第3回目の勉強会を開催しました。

今回、講師に招かれたのは、協同組合フレッシュフーズサプライ監事(前・専務理事)の国政宏全氏で、テーマは「CVS業界におけるVDR(バンダー)の現状」。同組は、コンビニ大手のローソンに資材を納入する業者(バンダー)の協同組合で、5年前に立ち上げられました。

講演では、まず全国に2000社とされるバンダーの一般的な業務内容について概略を紹介。同業界で何より際立つのは、24時間・365日体制の稼働形態と、日に2~3便という納品体制から発生する「労働集約型」「時間対応型」などの特性。また、当初は多くがオーナー企業だったのが、コンビニの伸長・拡大に合わせ、15~20年前に上場企業からの参入が増えたのも同業界の特徴と説明。さらに、夏場の麺など季節指数が比較的高い商品構成の中で、約10%と

される包材費などの原価構成にも触れ、製造では「人時生産性」の考え方の重要性を強調されました。

これらに続き、VDRとコンビニ・店舗・物流の概要では、「店舗政策とVDRの関係」「物流(デポ、店舗、原材料)とVDRの関係」「協同組合とVDR・コンビニなどの関係」について論考。また、VDRの今後の課題で「VDR間・コンビニ間・他業種間の競合」「他業種商品との競合(時間・システム・品位)」などに触れる中で、「今後10年でVDRのポジショニング変化が予想される中、容器包装の標準化など抜本的な合理化が、ますます求められてくるだろう。また、包材メーカーの担当者と組んだ形でのメニュー開発も、今後は重要性が増すのではないかと展望を述べられました。



- 結果報告
「第7回 ファベックス 2004」盛況のうちに終了!
- ハイブリッド研究会レポート
データで見る現代ランチ事情
- 食品の安全性とトレーサビリティ (No.3)
食品の安全・安心-2
- COLUMN
単身赴任のお父さん朝ごはん「毎日食べる」59%
- 情報BOX
Topics

結果報告

「第7回 ファベックス 2004」
盛況のうちに終了!

雨の降る中、初日を迎えた「第7回 ファベックス 2004」でしたが、おかげさまで総入場者は43,000人を超え、盛況のうちに終了することができました。

内食から外食。そして中食へと、私たちの食のシーンは益々大きな変化を見せています。パッケージメーカーとしてこの変化をどう捉えていくか。いかに変化に対応した「包装」を提案できるか。

私たちは、この展示会でいくつかの提案をいたしました。新調理器、IH電磁調理器に対応するプラスチック容器。竹を原材料にした新環境対応容器。資源の有効活用をうたった新発泡容器。そしてユニバーサルデザインを核にした提案。

ギンポーパックはこれからも一歩先を行く提案を唱え続けます。



データで見る現代ランチ事情

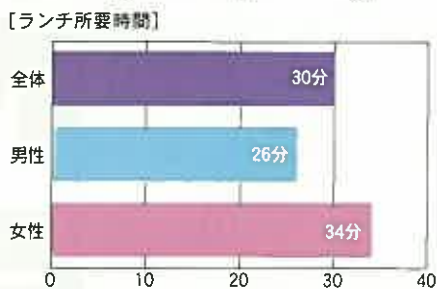
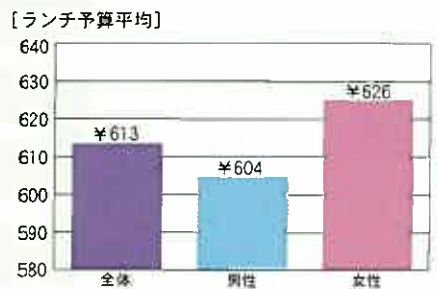
講師●古澤 徹 株式会社am/pmジャパン 品質管理部ゼネラルマネージャー



ご存じのように、am/pmは経営母体がエネルギー産業のジャパンエナジー。環境に対する問題意識が非常に高い、首都圏を中心に展開する都市型CVSです。今回は、企業戦略を中心とした興味あるお話を伺いました。その中で、首都圏で仕事を持つ生活者は「ランチ」に何を求め、何を理想としているかを調査した「ランチ白書」を特別に公開していただきました。「現代ランチ」がどんな傾向にあるのか、その調査結果の概要をご紹介します。
(2004年4月20日 第238回ハイブリッド研究会より)

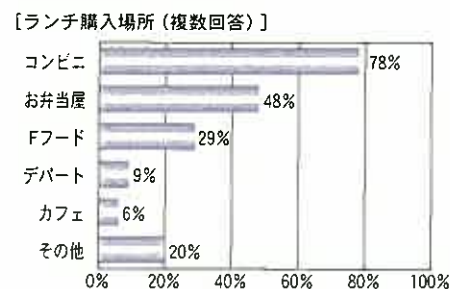
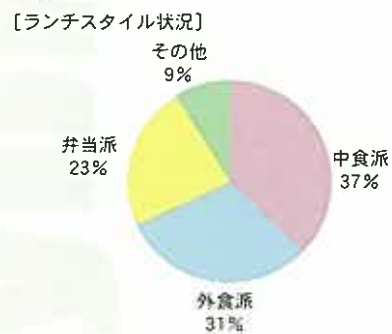
現代ランチの平均像

- 平均予算：613円
- 平均所要時間：30分



ランチスタイルは、中食派？

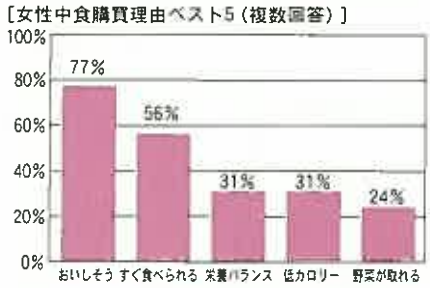
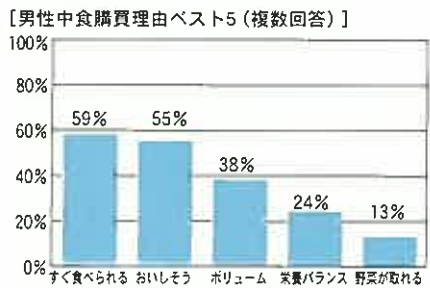
- 購入場所は、CVSが78%、特に女性は84%



※CVSは弁当以外にサラダ、飲み物などトータルでランチを選ぶから。
※現代ランチのキーワードは「中食・個食の時代」

メニュー選びにおける男女差

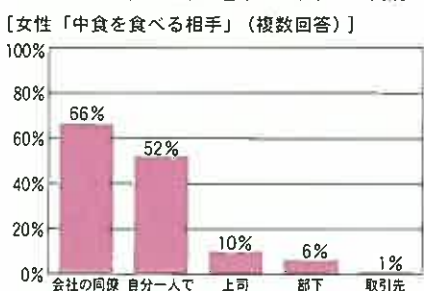
- 男性：すぐ食べられる。ボリューム。
- 女性：栄養バランス。低カロリー。



※ボリュームを求める男性vs栄養&カロリー重視の女性。

中食ランチを一緒に食べる相手

- 男性：自分一人で…68%
- 女性：会社の同僚…66%



ランチの満足度

- 現状のランチに満足：56%、男性：53%、女性：60%



※ランチ上手は、やっぱり女性？

文●金澤俊行(フーズコア 顧問)

食品の安全・安心-2

②安全性

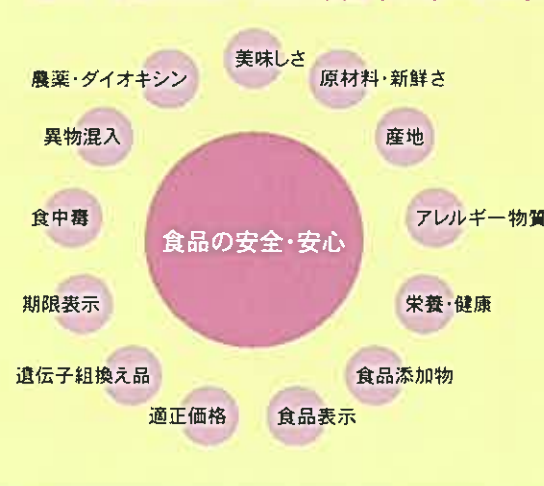
「食品は食べて美味しくなければ」と言う声、と同時に、安全な美味しい食品が安く提供できる状況であれば、消費者を喜ばすことであり、大変結構なことですね。食品メーカーが、今日マーケットから問われていることは、食品が安全で安心であること、また、適切なコストで提供するということです。しかし、最近はその美味しさの中身の安全性が問われている。それで消費者が知りたいことは、その食品は、何時、誰が、どこで、どんな材料を、どのようにして作ったのか、またどういったルートで運ばれたのか、ということではないでしょうか。

消費者が疑心暗鬼となったのは、これまでのクレームで明らかになった内容からみて、BSE問題が端緒となり、消費者側に立たない行政への不信、企業がうそをついた詐欺事件、偽装表示問題、無許可の農薬使用、添加物の不正使用、農産物の残留農薬などが発生したことなど、何か食品の裏側に安心できないものがあるのではないかと、ということからであり、消費者の信頼性を失うという事態となった。うそをついてまで営業するのか、企業が消費者にうそをついたことが消費者の信頼性を失ったのであり、企業倫理が問われたのです。

では、食品の安全・安心を保証する為にはどうするか。それは上述の問題が示すように、経営責任者がどのような経営理念で食品を提供するかということです。経営者は、食品に関する法規の遵守(企業倫理)、産地から食卓まで衛生管理システムによる生産履歴の把握(トレーサビリティ)、原料

料表示、産地表示、期限表示、栄養成分表示、アレルギー表示等(表示義務)など食品を取りまく環境の変化に対応し、消費者が求める課題にどう対処するか、行動のアクションスピードが必要です。最近では、食品の生産履歴を記録した電子タグ(ICタグ:名札)を付けた食品が試験販売され、消費者が売り場でチェックできるシステムが開発されています。それを、実施するマーケットが到来するでしょう。消費者が食品に求めるものをキーワードで表現すると、図2に例示するような言葉が挙げられます。

〔図2〕食品の安全・安心に関連するキーワード

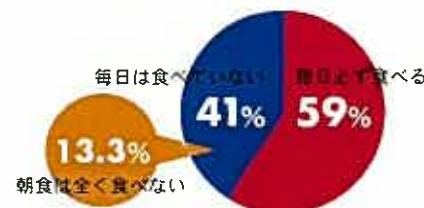


ジーズコラム COLUMN

単身赴任のお父さん 朝ごはん「毎日食べる」59%

「朝ごはん実行委員会」(農林水産省・JA全中・JA全農)は、このほど、全国の単身赴任者・経験者(737人回答)とその妻(530人同)を対象に「単身赴任先の朝食実態」のアンケート調査を行いました。その結果、いくつかの質問に次のような回答が寄せられました。

それによると、朝食は「毎日必ず食べる」人が59%に対して、「毎日食べていない」人が41%、そのうち13.3%は「朝食は全く食べない」という結果になりました。



Q 赴任地で料理の作り方が分からないときの解決方法は？
家族に問い合わせた…56.1%
料理本を見た…31.7%

Q 朝食はどこで食べる人が多いですか？
買って来たものを自宅で食べる…39%
自室で作ったものを食べる…26.9%

Q 朝食を自分で作る理由は？
食費を節約するため…52.3%
作るのが苦にならない…40.1%
健康維持のため…33.7%

〔出典〕『読売新聞』2004.4.26(朝)より抜粋、要約