

食流機構

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
<http://www.ofsi.or.jp/>

2020

4 月号

No.292

OFSI

I N D E X

第 29 回優良経営食料品小売店等表彰 受賞店決定

②

同 上

本年度受賞店の特徴

④

同 上

農林水産大臣賞受賞店のご紹介①

⑥

巻 頭 言

新型コロナウイルスの感染が世界的に広がっている。先月この欄で触れたときはここまで大きくなるとは思わなかった。自分の不明を恥じるしかない。発生は中国の武漢と言われるが、その後急速に広がり、今や世界的大流行「パンデミック」になっている。

各国政府は、それぞれ自国民を守るため、人々の出入国を規制し、国境の管理を厳格にするなど、およそグローバル化と真逆のことをせざるを得ない状況に追い込まれている。また、多人数の集会やイベントを制限したり、学校を休校にしたり、国民の生活を様々な形で制約することもせざるを得ない状況である。これに伴い産業活動も様々な制約の中で停滞もしくは衰退せざるを得ない。特に多くの人が動くことで成り立ってきた観光業はじめ宿泊業、飲食業、輸送交通業など、また多国間での取引によって成り立っている製造業も大きく影響を受けている。

我が国ははじめ多くの国や地方の政府は当面できる限りの支援措置や経済振興策を講ずるとしているが、ウィルスの拡散がいつまで続くか、支援のための財源は確保できるのか？誰も先のことは見通せない状況にある。また、指導者があわてて必ずしも十分検討もせず指示や要請を出してかえって混乱させている事態もある。

全体のことはさておき、個人としては、不要不急の用務で出歩くことを控えたり、多人数の集まる会合を取りやめたり、また出歩くときにマスクをしたり、手洗いやうがいなどを丹念にしたりして、間違っても自分が感染したり、他人にウィルスを伝染

したりしないように気を付けて生活するしかないと思う。

しかし、個人が不安の中で思わぬ行動に出てかえって問題を大きくすることもある。例えばマスクについて、品不足が騒がれ、それが買い占めや高額販売で利得を得るなど社会的問題を引き起こし、ついに買い占めや転売を法的に規制する事態になるなどがそれである。

このことは我々の生活がいかに他者の商品生産に頼っているかを示している。筆者の子供のころは、医療用のものは別だが、子供が風邪をひいてマスクが必要な時は、母親が手作りするのが当たり前であった。

現代は安価な使い捨てのマスクが工場生産で大量にできるのでそれがなくなると大騒ぎになる。なければ自分で工夫するという発想にはなかなかならないようである。最近テレビなどでマスクの作り方が紹介されて、ようやくマイマスクをしている人を散見するようになったが。

新型コロナウイルスは、現在世界的に蔓延して人類に多大な被害を及ぼしつつあるが、一方で、野放図なグローバル化や経済の相互依存が必ずしもプラスの面だけでないことを認識させるとともに、我々に危機に面しては他者に頼らず自助努力を心がけるべきとの教訓をもたらしているように思える。ともあれ少しでも早くこのコロナウィルスの蔓延が終息に向かうことを願うのみである。

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

会 長 馬場 久萬男

第29回 優良経営食料品小売店等表彰 ● ● ● ● ● 受賞店決定 ● ● ● ● ●

食流機構では、農林水産省及び日本経済新聞社、そして日本政策金融公庫にご後援いただき、「優良経営食料品小売店等表彰事業」を実施しています。この事業では、経営内容、仕入の工夫、販売促進、店舗管理、コスト削減、情報管理、人材育成等に焦点をあて、斬新な経営技術と業種の特性を発揮し、地域社会に密着しつつ収益性と成長性の高い経営により業績を上げている食料品小売店を発掘のうえ、表彰を行っています。

今年度は、昨年の11月5日（火）及び12月3日（火）に開催した審査委員会を経て、農林水産大臣賞3店、農林水産省食料産業局長賞6店、日本経済新聞社賞3店、日本政策金融公庫総裁賞6店、当機構会長賞14店、合計32店の受賞店が決定し、2月27日（木）法曹会館（東京都千代田区）において、表彰式典及び祝賀会が開催されました。

中小の食料品小売業を取り巻く経営環境は、個人所得が伸び悩む中での大型店の進出や低価格路線、さらには後継者問題など、非常に厳しい状況にあります。他方、消費者ニーズについても低価格志向、安全性や利便性、健康重視など多様化しており、中小小売店にとっては高度な対応が常に求められています。こうした状況の中で、受賞店は独自の経営努力によって、小売店としての特性を発揮して優れた経営技術を確立し、地域社会で消費者の支持を得て業績を伸ばしている点が今回の評価につながりました。以下に今回の受賞店とその特徴をご紹介します。

第29回 優良経営食料品小売店等表彰 受賞店（順不同・敬称略）

農林水産大臣賞（3店）

業 種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食品等小売業（鮮魚）	株式会社黒崎鮮魚	黒崎 康滋	富山県富山市
専門食料品小売業（酒類）	有限会社柏屋	田中 勝彦	東京都府中市
専門食料品小売業（わさび関連食品）	株式会社山本食品	山本 豊	静岡県三島市

農林水産省食料産業局長賞（6店）

業 種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食料品小売業（青果）	有山青果株式会社	有山 友一郎	東京都練馬区
生鮮食料品小売業（鮮魚）	株式会社雷佐藤商店	佐藤 茂	北海道釧路市
生鮮食料品小売業（食肉）	株式会社いろは精肉店	松本 茂吉	兵庫県神戸市東灘区
専門食料品小売業（菓子（ジェラート））	株式会社リスの森	高田 美津子	北海道網走市
専門食料品小売業（菓子）	有限会社東御河屋製菓	今泉 寿凰	愛知県新城市
専門食料品小売業（菓子）	お菓子の家えいらく	永楽 昭八郎	大分県玖珠郡玖珠町

日本経済新聞社賞（3店）

業 種	店舗名	代表者名	店舗所在地
専門食料品小売業（菓子）	パティスリーブランシール	永井 慎也	群馬県藤岡市
専門食料品小売業（菓子）	パティスリーノア / せとうちジェラートバンビ	石野 剛史	兵庫県赤穂市
専門食料品小売業（茶類）	お茶とハーブの店 茶蔵	大内 裕子	福井県敦賀市

日本政策金融公庫総裁賞（6店）

業種	店舗名	代表者名	店舗所在地
専門食料品小売業（パン）	石窯パン工房ちゃっと	茶谷 健生	愛知県新城市
専門食料品小売業（菓子）	有限会社亀屋紋蔵 一紋蔵庵一	小泉 昌弘	埼玉県川越市
専門食料品小売業（菓子）	有限会社藤宮製菓	佐藤 高広	埼玉県さいたま市岩槻区
専門食料品小売業（菓子（米菓））	有限会社井之廣製菓舗	井之丸 広幸	岐阜県飛騨市
専門食料品小売業（蒲鉾）	有限会社青山商店	青山 昭	島根県松江市
総合食料品	みずほの村市場	長谷川 久夫	茨城県つくば市

（公財）食品等流通合理化促進機構会長賞（14店）

業種	店舗名	代表者名	店舗所在地
生鮮食品等小売業（花き）	フローリスト高野	植田 志ほ	大分県津久見市
専門食品等小売業（酒類）	株式会社リカー&フーズひしや	関口 肇	茨城県鹿嶋市
専門食品等小売業（牛乳）	有限会社伊藤食品販売	伊藤 恵祐	秋田県仙北郡美郷町
専門食品等小売業（米穀）	合名会社平沢商店	平澤 敦	秋田県秋田市
専門食料品小売業（菓子）	株式会社波田坊 ー cocoro ー	波田 吉輝	埼玉県入間郡毛呂山町
専門食料品小売業（菓子）	株式会社ほそや	細矢 真佐人	埼玉県朝霞市
専門食料品小売業（菓子）	る・菓壇	鈴木 宏太郎	埼玉県八潮市
専門食料品小売業（菓子）	株式会社羽二重餅本舗 松岡軒	淡島 律子	福井県福井市
専門食料品小売業（菓子）	Tartagnan ータルタニアンー	市田 裕司	長野県北佐久郡軽井沢町
専門食料品小売業（菓子（たい焼き））	有限会社わらしべ	福田 圭	三重県伊勢市
専門食料品小売業（菓子）	有限会社紅谷	辻 幸保	三重県伊勢市
専門食料品小売業（菓子）	miel ーミエルー	中野 恭輔	福岡県うきは市
専門食料品小売業（茶類）	株式会社豊田園	豊泉 幸雄	群馬県高崎市
専門食料品小売業（茶類）	株式会社西田園	小林 伸光	埼玉県熊谷市





本年度受賞店の特徴



優良経営食料品小売店等表彰事業 審査委員長 小山周三

(西武文理大学 名誉教授)

＜問われる地域小売店の存在力＞

全国各地の食料品小売店が置かれている状況は厳しいものと推察されます。食料品は毎日の生活に欠かせない必需品であり、一般景気の波に左右されない底堅い業種とみなされてきました。しかし、人口減少化、高齢化などによる食料品市場の縮小化、さらにはデジタル・ショッピングの進展など購買行動の変化が加わり、実店舗食料品小売業に大きな変革が迫られています。

規模や業態に関係なく、地域生活と密着した存在としての食料品小売業が今後も生き残れるかどうかの「小売業の存在力」が問われていると思います。

＜見直されるコンビニエンスストアの運営力＞

食品スーパーやコンビニエンスストアが食品需要を支える基幹小売業として存在する構造は変わらないが、ネット販売と宅配が合体した無店舗販売の利用拡大が進んでおり、いわゆるアマゾン効果が実店舗小売業に深刻な影響を与えています。実店舗食料品小売業もこの影響は免れません。

昨今、コンビニの深夜営業を見直す動きが話題になっていますが、店舗運営を支える人手不足のせいだけでなく、24時間利用可能なデジタル・ショッピングの拡がりも、コンビニの利用形態を変える要因になりつつあります

＜表彰小売店の変遷から変化を知る＞

このような厳しい状況下にあり、あるいは「大きな転換期だからこそ」という見方もできますが、小売店の存在意義を考え、日々追求し、存在力を高めることに奮闘している、輝ける小売店の発掘につながる「優良経営食料品小売店等表彰事業」の活動が長く続けられてきていることの意義の重要性を感じます。地域社会の中で、なくてはならない存在として頑張っている小売店が発見できる喜びを、われわれ審査委員・審査関係者も体感しています。

第29回(令和元年度)目となる今回の表彰事業にも全国から40店を上回る応募がありました。公正かつ慎重な審査作業を進めた結果、その中から32店の受賞店を選出することができました。平成時代30年間の歩みが表彰小売店の変遷を通してうかがい知ることできます。青果、鮮魚、花き小売店などの応募・受賞店が減少、菓子小売店等の受賞店が増加するなどの変化がみられます。

＜農林水産大臣賞受賞の3店は新しい小売ビジネスモデルとして評価＞

大臣賞に3店、わさびの加工・販売小売業の山本食品(静岡・三島市)、酒類小売業の柏屋(東京・府中市)、鮮魚店の黒崎鮮魚(富山)を選出しました。大臣賞の選定基準は厳しく、業績評価(20点)と経営技術評価(80点)を合わせた総合点で90点以上を獲得しないと受賞対象になりません。経営の新規性・革新性や地域貢献力などを含む総合力での高い評価が求められます。

＜わさび屋から「わさびミュージアム」へ＞

わさびは日本の伝統食品で独特の香りと味わいをもっている。山本食品はこのわさびを「もっと、おもしろく」出来るのではないかを考え、「もっと深く追求する」経営革新計画を立て、「伊豆わさびミュージアム」の構想を実現化しています。商品やサービスは、「深く追求する」ことでオリジナルになり、顧客に愛される商品価値、売り場の雰囲気、生活提案情報が生まれてきます。

＜温故知新で老舗からの脱皮めざす＞

酒飯店の柏屋は江戸時代の創業から230年間続く老舗店舗。伝統を大切にしながら、量り売りとこだわりの品揃えとイベントで「古と現」を調和させた新しい酒飯店づくりに挑戦しています。「和」と「古」をテーマに、おしゃれな店舗を舞台にして、「量り売り」と「試飲販売」を活かしています。「試飲会 SAKE 活」「ワイン会」「ビールフェスタ」などでのイベントで集客力を磨いています。

＜鮮魚のオンライン販売・受注の実現＞

黒崎鮮魚は日本有数の漁港を持つ富山の鮮魚店。この店でしか味わえない、「富山湾の質のいい鮮魚を毎日お届けします」をお客様へのメッセージとしており、最新の情報手段 ICT を活用した新しい鮮魚ビジネスに取り組んでいます。売り場のショーケースにライブカメラを設置し、売れ行き状況と在庫確認をしながら発注、商品補充、得意先業務店からのオンライン受注などを実現しています。

<小売業の地域ブランド化が生き残り条件>

「小売業の衰退は地域社会の衰退化につながる」との見方があります。受賞店審査に関わり、「元気な小売業の存在が活力ある地域社会を支える」という側面に気づかされます。食料品小売業の存在は、単なる「食料品提供業」ではなく、地元特産品を育てる商品開発者にもなるし、地元住民の笑顔や幸せづくりに貢献する「食文化提供業」や「幸せ創造業」という側面の存在力に注目しています。

地域へのこだわりが、オリジナルな商品と特色ある店構えを創り出し、独自の小売店存在力につながっています。小売業の生き残り条件が、「小売業の地域ブランド化」にあることを今回の審査を通して感じたことを報告しておきたいと思います。

～ 令和2年2月27日（木）表彰式にて～



<農林水産大臣賞受賞店>



<農林水産省食料産業局長賞受賞店>



<日本経済新聞社賞・日本政策金融公庫総裁賞受賞店>



<（公財）食品等流通合理化促進機構会長賞受賞店>

第29回 優良経営食料品小売店等表彰事業 農林水産大臣賞受賞店のご紹介 ①

株式会社 黒崎鮮魚

富山県富山市

<https://kurosakiya.jp/>



【店舗概要】

創業年：1950年（昭和25年） 売場面積：144.0㎡（43.6坪）
従業員：14.8人 営業時間：9：00～19：00
定休日：日曜日

【商品構成】

鮮魚：98.9% 委託手数料：1.0% テナント料：0.1%

【経営方針】

- ・お客様が儲かる商売をする。
- ・地域に育てられた店であることを自覚する。
- ・従業員が誇りを持って仕事に打ち込める環境を整える。

富山に、鮮度に、安全にこだわり、I T Cを活用する鮮魚店

富山県内各漁港に仕入れルートを持ち業務店が満足する品質で鮮魚を提供

昭和25年（1950年）に先代が「黒崎鮮魚店」を創業。国道を挟んで反対側にあるサンフレッシュ大井（小売市場）のテナントとして営業を行ってきた。平成15年先代が亡くなったため、現代表者が事業を引き継ぎ、平成27年10月に法人成り。富山湾の漁港から旬の魚介類を直接仕入れることによって、鮮度が高い状態で提供できるため飲食店等の業務用の顧客が増えた。小売市場のテナントでは増加しつつある業務店が満足するようなサービスを十分提供できないとの思いから、平成31年（2019年）2月に現在の店舗を新築し、移転した。

一般的な卸売市場仕入ではなく、代表者は地道に富山県内の漁港全ての浜卸からの信頼を得て、独自の仕入れルートを開拓した。富山湾はアルプスからの雪解け水が流れ込みプランクトンが豊かであるため、旨い魚の宝庫である。しかし季節や天候によって風向きが変化し、水揚げ港が日々変化する。毎日仕入先と情報交換を行い、売りたい数量を見込みで仕入れている。活魚は注文に応じて神経び・活きび・血抜き等を行い、業務店が満足できる品質を確保している。

ライブカメラで鮮魚売場の品揃えをライブ配信しオンライン受注

鮮魚ショーケース上部にはライブカメラが設置され、リアルタイムでショーケースの画像をインターネットで配信している。ホームページ上では鮮魚のサイトでは静止画像ではあるが現在の売場在庫を確認することができる。この画像は一般公開されており誰でも確認することが可能である。取引のある業務店には会員登録をお願いしている。会員は、営業時間中リアルタイムでショーケースや生け簀の在庫を動画で確認できる。パッケージに貼ってある価格表示を見極めることができる高解像度のカメラを導入しているので、買い出しに来店しなくてもネット上で品定めを行い、スマホやパソコンでオンライン発注・決済・配送依頼まで行うことができる。小売市場から離れ、独立店舗を新築し移転したのは、まさにこのシステムを導入したかったからである。バックヤードに設置されているパソコンは発注データを受信して受注リストを印刷する。商品リストに従って売場から商品をピックアップし、バーコードリーダーで商品をスキャンすれば正式受注となる。会員は内容を確認して承諾すれば取引が成立し、決済される。朝9時から営業しており、10時半までに会員が発注すれば、当日の午後3時までに届けることを会員の特典としている。一般顧客向けにはフェイスブックとInstagramで毎日の入荷情報を発信している。また、20～30代女性をターゲットとする月刊情報誌「TACT」に年間広告を掲載している。



オープンショーケース上に設置されたライブカメラ

「富山のよきものが集まる店」として個人事業の魚屋さんから脱皮

新店舗では鮮魚だけでなく、テナントとして食肉、委託販売で青果とグロスリーを揃えることで生鮮4品の品揃えを実現した。食肉部門にはこだわりの商品を生産販売している池多ファームの直営店である「メツグライイケダ」がテナント出店している。青果は近隣で無農薬・有機栽培を行っている農家が育てた青果物を販売している。惣菜及びグロスリーは富山県内で評価が高いグルメ惣菜やグロスリーのお店が出店している。

鮮魚ではコストダウンよりも、通常の市場に出荷するよりも高い金額で浜から購入し、漁師さんの収入を少しでも高くすることに努力している。青果も同様に委託販売ではあるが、安全や品質にこだわった生産者から商品を預かり、少しでも高く販売できるような売場づくりを行っている。「富山のよきものが集まる店」を実現することができた。

ライブカメラで売場在庫を確認して商品補充

鮮魚と青果のショーケースにはライブカメラを設置し、営業時間中は撮影した映像をホームページで配信すると同時に、バックヤードに設置されているディスプレイにカメラ単位のショーケース画像がリアルタイムで表示される。当店はバックヤードでパックされた鮮魚をショーケースでセルフ販売しており、店頭の商品が品切れしないように品出しすることが担当者の仕事である。売場担当者は担当している売り場のパック在庫をディスプレイで確認し、在庫が少なくなったら加工・パックして補充を行っている。惣菜は鮮魚とは分かれた作業場を持ち、そこにもディスプレイが設置されている。ショーケースの在庫状況を確認しながら調理加工・バックを行っている。鮮魚と惣菜両部門とも店頭品切れと売れ残りロスは原則としてゼロである。

青果のショーケースを映しているライブカメラは出荷している農家のために設置されている。自宅のパソコンやスマホでショーケースの在庫をリアルに確認することができる。在庫が少なくなれば、商品の補充にやってくる。産直売場の欠点となっている売れ残りリスクを心配することなく、農家は自宅で在庫の確認を行い、商品を補充できる。このライブカメラによって営業時間中は活気があり、品切れのない売場を実現できた。



バックで売場在庫を確認できるディスプレイ

POSレジとラベラーが連動するリアルタイム在庫管理

現場では店頭在庫をライブカメラで確認し商品補充を行い、ロスを発生させない仕組みを作りあげている。しかし、ライブカメラだけでは数字を掴むことはできない。目視による在庫管理を数字で裏付けしているのがPOSレジとラベラーが連動するリアルタイム在庫管理システムである。売場に並び商品は委託商品も含め、すべてにバーコードのプライスカードが貼られている。担当者は店頭を持って行く商品の数だけ、ラベル発行する。発行情報は店頭在庫の補充情報として商品ファイルに記録され店頭在庫数に加算される。お客様がカゴに入れて、POSレジでラベルを読み取ると、店頭在庫からマイナスされる。システムの上では、商品在庫はバックのレベルでリアルタイムに管理されていることになる。担当者はこのリアルタイム在庫情報を利用することによって、更に細かなレベルで店頭での在庫切れを防ぐことができる。

こだわりの商品を持っている生産者が黒崎屋出荷会員に登録

当店は、委託販売している出品者の皆さんを「パートナー」と呼んでいる。パートナーの売場を「黒崎屋農産物産直所」と呼び、運営規程を定めている。品出しするときは、出荷者用のラベルプリンターでバーコード値札を発行し、商品に貼付して売場に陳列を行う事等、事務的な内容だけでなく、品揃えが重複したり不足したりすることがないように、商品別に出荷予定時期を記入する調査票が用意されている。青果では近隣のこだわり農家約80軒と提携しており、品質と鮮度が高い商品が揃っている。タマゴも委託商品であるがエサや飼育方法にこだわりのある生産者に登録を依頼した。パンに関しても無添加等にこだわりを持つ生産者が登録している。

継続してパートナーを募集しているホームページで代表者は商品に対する思いを次のように説明している。「毎日とてつもない時間と労力をかけ、独自の農法・製法を貫きながら農作物を作っている「黒崎屋」の大切なパートナーのみなさん。とてつもなく手間のかかる作業を経て作られた作物には、ひとつひとつに生産者の思いがギュッと詰まっています。実際に購入し、食べて、また購入していただけるよう、パートナーとしっかり手を取り合いながら歩んでいければと考えています。」



こだわりのデリカ等がパートナーとして集合

車での来店客に便利な店づくりとお客さんを待たせないレジ精算

当店は富山市の郊外に出店しており、周辺には徒歩や自転車での来店できるお客様は多くない。従来からのお客様や業務店も含めて、自ら運転して来店するお客様がおおい。敷地面積の半分程度は駐車スペースである。店舗が駐車場の奥に引っ込んでいるため、道路に面して立体看板を設置して、店舗があることを車からでも分かるようにしている。車利用客の特徴は1回の購入金額が高額になることである。安全面を考慮した上で、レジ精算速度を速くするためにセミセルフPOSレジを導入した。店舗のスタッフがお客様のカゴにある商品をスキャンするが、代金はお客様が自ら精算し、レシートを受け取る。レジスタッフが現金に触れることなく衛生的であると共に自動釣銭機を導入しているためレジ員の現金過不足問題が解消した。それでもレジ待ちのお客様が並びことが合った為、2台のPOSレジに加えて精算専用機を1台導入しレジ混雑を緩和した。これらの結果として、一般顧客だけでなく、居酒屋からミシュランガイドに掲載される店舗まで広い業務店層を開拓することができた。



食肉店をテナント、青果と食品は委託販売で構成される店内



店員が現金を触らないセミセルフPOSレジ

新型コロナウイルスの集団発生防止にご協力をお願いします

密を避けて外出しましょう!

①換気の悪い
密閉空間



②多数が集まる
密集場所



③間近で会話や
発声をする
密接場面



新型コロナウイルスへの対策として、クラスター(集団)の発生を防止することが重要です。
イベントや集会で3つの「密」が重ならないよう工夫しましょう。



3つの条件がそろう場所が
クラスター(集団)発生の
リスクが高い!

※3つの条件のほか、共同で使う物品には
消毒などを行ってください。



厚労省 コロナ 検索

編集後記

▶全世界的に新型コロナウイルスの感染拡大が深刻になってきました。3月20日の外務省発表によると、131か国/地域で日本を含む感染者確認国・地域からの入国・入域制限が行われ、78か国/地域で入国後に行動制限措置が取られているとのことです。

日本国内でも、経済圏が同一の隣接する府県で不要不急の外出自粛要請の報道がありました。これまでも国内外の旅行者減少、展

示会や祝賀会、卒業式や入学式の中止、小中学校等の休校や企業活動の縮小等により日常生活特に経済活動に大きな影を落とし始めています。

政府からいろいろな支援策の検討がなされていますが、不公平感のないものであって欲しいと思います。そして、何よりも、終わりの見えないこの状況が一刻も早く終息を迎えることを願っています。(K)