

# 食流機構

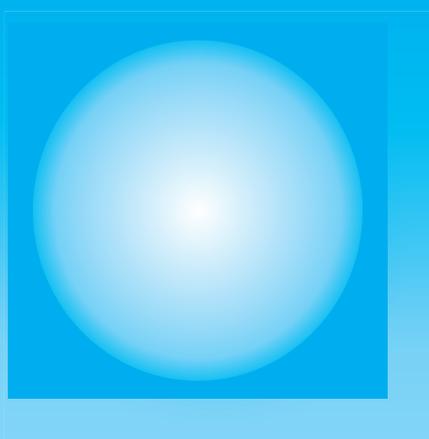
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構  
<http://www.ofsi.or.jp/>

2020

5 月号

No.293

# OFSI



## I N D E X

### 巻 頭 言

新型コロナウイルス感染症で影響を受ける食品事業者の皆様へ ②

令和2年度農林水産関係補正予算について ③

第41回食品産業優良企業等表彰 受賞者決定 ④

第29回優良経営食料品小売店等表彰 農林水産大臣賞  
農林水産大臣賞受賞店のご紹介② ⑥

内閣官房ホームページより [感染症対策動画] ⑧

# 巻頭言

ああ春なのになんという日々だろう。一年で最も光り輝き、花は咲き、木々は緑に輝く良い季節なのに。

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐために、政府が4月7日に7都府県を対象に緊急事態宣言を発し、16日には対象を全国に拡大した。東京都をはじめ各地方自治体の長は、一定の業種の休業や施設の利用制限、移動の自粛などを呼びかけている。宣言の適用期限は5月6日までとなっているが、安倍総理は、ウィルスの拡散防止の効果を上げるためには人と人の接触機会を通常の8割、少なくとも7割削減しなければならないといい、拡散が続けば延長することをにわかしている。

その後の報道などを見ると、5月6日までに感染の勢いが減少することはなかなか難しいように思える。したがって望ましくはないが、5月いっぱいあるいはその後も同様の状況が続くことを覚悟しなければならないと思う。

もし、この状況がある程度長期に続くことになれば、人々の生活は従来と違ったものになるだろう。そしてコロナウィルスの感染拡大が止まったとしてもなかなか元へ戻らないだろう。

それは一概に悪いことばかりではない。例えば、テレワークなど在宅勤務である程度仕事ができる職種の人にとっては、満員電車で定時出勤することはやめてそのための時間を有意義に使う勤務形態を望むだろうし、雇用側もオフィスでの勤務形態の管理から仕事の成果を重視する管理に切り替えることによりオフィスをかなり縮小できるかもしれない。また、居酒屋などが夜8時で閉店することが常態化すれば、家庭に早く帰ることで家族との時間が増え、遊興費が少なく済み家庭が円満になるかもしれない。

とはいえ、生活に最低限必要な場合以外には事業活動も人の移動も自粛または制限するという状況は、社会全体の経済活動を減退させ、人々の消費生活を縮小させ、失業や収入減により生活に困窮する人を増加させるという、いわば、ウィルス不況という状況をもたらす恐れがある。政府や地方自治体が一時的には補給金や協力金を支給して休業企業や困窮者を救済しても、経済活動が縮小すれば税収も減少するので長期の継続は困難であろう。しかも経済の停滞や縮小は我が国のみならず全世界的な現象になるだろう。

これは食品流通業界にとってもかなりの打撃を与える恐れがある。

とはいえ、食料品は人々が生きるために日々消費する必需品であるから、一定の需要は必ずあるといえよう。インバウンド需要や高級食材の需要は減少するなど需要内容が変化するとしても全体の需要は大きく減少しないと思われる。したがって変化する需要に対応した供給体制をとるよう努力すれば、必ず事業として成り立ちうると思うし、それを行うことが社会的使命でもある。

食品流通事業に携わる事業者の皆さんには、そのような考えのもとにこの困難な時代を乗り越えていただきたいと願っている。

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

## 新型コロナウイルス感染症で影響を受ける食品事業者の皆様へ

農林水産省は、そのホームページで、新型コロナウイルス感染症による企業への影響の緩和、企業を支援するための施策、金融支援措置、雇用調整助成金の特例措置や相談窓口などを紹介しています。ぜひご覧下さい。

- 新型コロナウイルス感染症発生時の対応・業務継続ガイドライン
- 事業者向けの持続化給付金
- 給食調理業者、食品納入業者等に対する支援
- 金融支援措置
- 雇用調整助成金の特例措置
- 小学校等の臨時休業等に伴う保護者の休暇取得制度（助成金）等
- テレワーク導入等に係る助成金（時間外労働等改善助成金）の特例
- 外国人材（技能実習生等）を受け入れている皆様へ
- 設備投資・販路開拓支援（補助金）
- 在庫酒類の持ち帰り用販売をしたい料飲店等の方へ
- 食品表示基準の弾力的運用
- 未利用食品についてのフードバンクへの情報提供
- 中小企業・小規模事業者向け相談窓口（海外事業も）
- 下請取引配慮要請



[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai\\_r2-march.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/saigai_r2-march.html)

# 令和2年度農林水産関係補正予算 ～新型コロナウイルス感染症に伴う経済対策関係～

## 食品産業資金融通円滑化対策のうち、 「中小食品流通事業者の信用力強化」について

新型コロナウイルス感染拡大の影響で厳しい経営環境に置かれ、信用力が低下している中小食品流通事業者等において、品質管理の高度化等施設の整備に係る民間金融機関からの資金調達が可能となるよう、食流機構の債務保証により信用力を強化するとともに、既往の債務保証先の返済が不能となった場合に代位弁済により対応します。

### <対策のポイント>

感染拡大時の業務継続や需要喚起の観点から食品流通事業者等が行う品質管理の高度化等の施設整備などの取組を支援します。

### <政策目標>

- ・食品産業の出荷額・売上高の伸び率の維持・向上（年 1.0% [令和3年度まで]）
- ・食料品流通業者の経営が新型コロナウイルス感染拡大前の水準まで回復  
（令和元年の販売額：120兆円（商業動態統計））

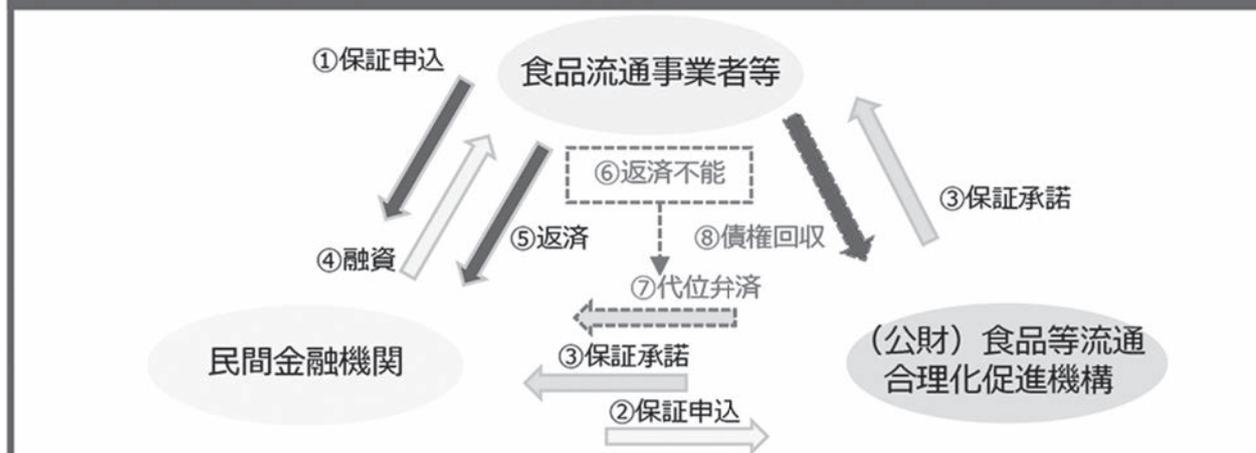
### ■保証対象者■

下記事業の認定を受けた食品流通事業者等

### ■保証対象事業■

食品等流通法に基づく認定食品等流通合理化事業（品質管理の高度化、流通の効率化等）などの実施に必要な資金に係る民間金融機関からの借入を対象

## 2. 食品流通事業者等の債務保証のスキーム図（※法律に基づく事業の認定後）



<お問合せ先：農林水産省食料産業局食品流通課 03-3502-8267 >  
<https://www.maff.go.jp/j/budget/attach/pdf/r2hosei-2.pdf>



## 第41回 食品産業優良企業等表彰 受賞者決定

食流機構では、一般財団法人食品産業センターとの共催により、農林水産省の後援を得て、毎年食品産業優良企業等表彰を行っています。この事業は、国民経済の発展及び国民生活の向上に重要な役割を果たしている食品産業に関し、食生活ニーズに対する的確な対応、農商工連携推進等による地域農林水産物の利用増進、生産性の向上、流通の合理化、3Rの推進・省エネ等による地球環境の保全、消費者対応等について、顕著な功績を挙げた者及び食品の製造加工等において高度の技術・技能を有する者に対して、農林水産大臣賞及び農林水産省食料産業局長賞を授与し、広く顕彰するものです。

### 農林水産大臣賞（食品流通部門）受賞者（以下の4件）

業種	受賞者名	所属・役職名	所在地
水産卸売業	武藤 修 氏	丸水札幌中央水産株式会社・代表取締役社長	北海道札幌市

#### 功績申請のポイント

- 全水卸副会長として、卸売市場は社会インフラとの信念の下、卸売市場の持続的発展には消費者のライフスタイルの多様化や食品の流通構造の変化に市場自らが的確に対応することが重要との考えに立って、水産流通業界が直面する諸課題（新たな卸売市場制度、消費税軽減税率制度、HACCP 制度化等）への対応に尽力。
- 丸水札幌中央水産（株）の代表取締役社長等として、取引業務の電子化等業務の合理化・効率化を推進するとともに、社内融和と人材育成を通じて健全かつ持続的な企業経営に尽力。自社を国内有数の水産卸売会社に成長させた。
- 卸売会社にとって最も重要なことは荷主・消費者・社会からの信頼を得ることであり、そのためにはコンプライアンスの徹底が重要との信念から、「企業理念」「法令・企業倫理の遵守」など「12の約束」から成る「行動基準」を制定するとともに社員教育等を通してその徹底を図り、事故・不祥事の未然防止に傾注。その結果、遵法精神が強固な会社との評価を社内外から得ており、企業イメージは大きく向上。
- 北海道産水産物の輸出に取り組み、その世界ブランド化に尽力。また、北海道における輸出入貨物の拡大・流通円滑化のためには道央圏の石狩湾新港の利活用が不可欠との考えから、輸出入貨物の発掘・集約、外貨定期コンテナ航路の誘致等に尽力。その結果、同港は北海道の基幹産業を支える物流拠点に発展。
- 水産資源の減少が危惧される中、責任ある漁業・養殖業によることを認証する海洋管理協議会（MSC）及び水産養殖管理協議会（ASC）の流通加工認証（CoC 認証）を水産流通業界においていち早く取得するなど、水産卸売業者の立場から持続可能な漁業と持続的な水産資源の確保のための取組を推進。
- 札幌商工会議所 1号議員として地域経済の活性化に尽力。特に、札幌オリンピックの誘致促進、伝統的な芸術文化の保護とその承継など、スポーツや芸術を通じた活性化構想は、札幌の魅力を高める斬新なアイデアとして関係者から大いに評価・期待されている。

業種	受賞者名	所属・役職名	所在地
青果卸売業	廣瀬 正行 氏	神果神戸青果株式会社・相談役	兵庫県神戸市

#### 功績申請のポイント

- （一社）全国中央市場青果卸売協会（全中青協）の理事として、神戸市及び兵庫県内で携わった多くの役職活動を通じて得た知見をもって、卸売市場が抱える諸課題（新卸売市場制度、HACCP 等）への適切な対応の必要性を強く主張する等、全中青協の活動をリードし、同協会の発展に寄与。
- 神果神戸青果（株）社長として、早い時期からに青果物輸出に取り組み、農産物輸出拡大の1つのモデルとなるとともに、関係者からの厚い信頼を活かした集荷力の向上により低下傾向で推移していた取扱高の回復を実現。
- 卸売会社不在となっていた尼崎市公設卸売市場に神果神戸青果（株）尼崎支社を開設・入場し、地道な集荷販売努力により、不便と混乱の状態にあった尼崎市内の零細小売業者や尼崎市民の消費生活の安定に大きく貢献。
- 兵庫県下の青果卸売会社の集荷力と供給力の強化・向上を図る「ひょうご卸売市場協働ネットワーク推進協議会」の副会長として、協働集荷や市場間連携、合同研修等の取り組みを積極的に展開し、協働集荷量の増大に尽力。兵庫県内の青果卸売会社の取扱高の回復や県産品の消費拡大に貢献。
- 受動喫煙が社会問題となる中、神戸市中央卸売市場運営協議会会長として、指定場所以外での全面禁煙、違反者に対する独自の罰則規定の設定などその防止対策を徹底するとともに、救命救急講習会を開催して AED の啓蒙普及を図るなど、神戸市中央卸売市場の衛生管理水準の向上に尽力。
- 昭和 49 年 7 月から現在まで 536 回に及び社会福祉施設への寄贈を続けてきており、月 1 回のペースで、神戸市内 19 カ所の社会福祉施設（定員：1,336 名）を順番に訪問し、生鮮食料品が貴重な同施設に季節の果実やジュース等を寄贈。

表彰部門につきましては、食品産業部門、食品流通部門、CSR 部門、環境部門、マイスター部門がありますが、食流機構は食品流通部門を担当しています。当機構が担当する食品流通部門の農林水産大臣賞の受賞者についてご紹介いたします。

なお、第 41 回食品産業優良企業等表彰式については、令和 2 年 3 月 4 日（水）にを東海大学校友会館（東京都千代田区）にて開催される予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により中止といたしました。

業 種	受賞企業名	代表役職・氏名	所在地
青果卸売業	熊本大同青果株式会社	代表取締役会長 月田 求仁敬 氏	熊本県熊本市

#### 功績申請の概要

- 顧客対応基準やクレームに関する方針を経営方針に明記して対応基準の明確化を図るとともに、毎月の勉強会により経営哲学等の全社員への浸透を徹底。その結果、顧客の満足度が向上し、また、役職員一丸となって業務を展開したことから、取扱高が大幅に増加。熊本県内市場に占めるシェアも大きく伸張し、我が国の地方卸売市場を代表する青果物卸売会社に成長。
- 農林水産省等が推進する農産物の一貫パレット輸送システムの構築を目指す（一社）農産物パレット推進協議会に参画するとともに、自社にパレット反転フォークリフトとシートパレット、シートパレットフォークリフトを導入。パレットの循環利用の拡大と物流の効率化に尽力。
- 品質管理をより一層徹底するため、野菜・果実売場へのカーテン式予冷庫の整備、果実売場へのカーテン式予冷庫の追加整備、自動倉庫システムの整備と同システムへの冷蔵機能の追加など、年を追って計画的にコールドチェーン化を計画的かつ着実に推進。
- 社員の福利厚生と地域への貢献を目的として、企業主導型保育施設である「大同スマイル保育園」を市場近隣に設置。また、上記保育園の施設を利用して、地域の子供たちに無料で昼食を提供する「大同スマイル食堂」を開始。実施に当たっては、近隣の高校生が手伝いに来ており、地域一体となった取り組みを展開。
- 農薬の使用を通常の 5 割以下に抑え、肥料は有機肥料を主とし化学肥料の使用は最小限に抑えた特別栽培農産物ブランド「熊本とっぺん野菜」と乾燥野菜ブランド「HOSHIKO」を確立。また、その際、消費者がその栽培状況・履歴を確認できるシステムを構築し、消費者に安全・安心を提供。
- 農家の高齢化等に伴う耕作放棄地の増大や人手不足に対応するため、「農産部」を新設するとともに農業生産法人を取得。現在、農地 16 ヘクタールを社員・外国人研修生 10 名で運営し、野菜の収穫量も年々増加。来年度には JA 熊本市で栽培する加工用ホウレンソウを用いて冷凍ホウレンソウを製造する計画。

業 種	受賞者名	所属・役職名	所在地
ボランティアチェーンを組織する協同組合	上野 利一 氏	全日食チェーン北陸協同組合・代表理事理事長	石川県七尾市

#### 功績申請のポイント

- ボランティアチェーン（VC）の地域リーダーとして、全日食チェーン施策を率先して自店舗に導入するとともにその効果等を検証し、改善点を全国理事長会議等において提案する等、地域の中小食料品小売店の生き残りに全力を傾注。
- 4 地区（加賀、能登、富山、福井）で毎月オーナー会議を開催し、チェーン本部から発信される重点施策やスローガン（毎年地区ごとに決定）の進捗状況の確認、現状の商環境における様々な課題に対する討議等を行い、組織活動の活性化にも尽力。
- 郡部という立地条件にあっても消費者が安全・安心して買物ができる地域密着型の店舗を目指した活動を展開する中、石川県中小企業団体中央会と連携して、「HACCP 研修会」「食品表示研修会」などの喫緊の課題に係る研修会を開催し、「安全・安心な店舗」づくりを強力に指導。なお、研修に参加した加盟店社員 10 名が「食品表示検定 初級」に合格。
- 高齢化・過疎化が進む中、県・市町村・新聞社と連携して「買物難民・弱者セミナー」を開催し、買物難民や買物弱者の発生要因、自治体や事業者が取り組むべき施策とその成功事例の紹介等を通じて、中小食品小売業者の意識改革と地域社会の活性化に寄与。
- 地元商工会の活動として「商工まつり」を主導・実現させるとともに、ショッピングセンターの開設やホームセンターの誘致などにより、地域商業の活性化・発展に大きく貢献。

## 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 ②

株式会社 柏屋

東京都府中市

<https://www.kashiwaya-sake.com/>



### 【店舗概要】

創業年：1789年（寛政1年） 売場面積：365.0㎡（110.4坪）  
従業員：24.3人 営業時間：10：00～20：00  
定休日：元旦

### 【商品構成】

酒類：93.81% たばこ：0.02% その他：6.17%

### 【経営方針】

- ・目的：全社員の経済的・精神的な幸福を追求し、以て社会の人々に貢献することを目的とする。
- ・信条：常に自らの自立と成長を心がけ結社としての個性と和を重んじる。
- ・日常：感謝する心を持ちおこるべからず（礼節と謙譲）  
自分のためにより人のために働く（利他の心）  
自分のみが自ら反省ができる（向上心）

## 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

### 江戸時代創業の「和と古」をテーマにした店舗づくり

本店が誕生したのは江戸時代半ば1789年（寛政元年）。徳川11代将軍家齊の治世、ヨーロッパではフランス革命が起きた年。創業者である田中三四郎が車返村（府中の白糸台）の農家より分家し大國魂神社大鳥居前の新宿（府中の宮町一丁目）で商売を始めた。「お参りをする人の柏手を聞きながら商売をする」と言うことで、屋号を「柏屋」とした。酒屋のかたわら呉服や荒物なども扱っていた。幕末には府中宿の脇本陣となり、維新後には明治天皇の行幸を6回も仰いでいる。脇本陣となった旧田中家住宅は、現在府中市の文化財として府中郷土の森博物館に移築されており、見学が可能である。またその写真は店舗外の壁面に大きく飾られており多くのお客様に観て頂いている。

また、店舗は日本家屋風なデザインであり、「和と古」の統一をテーマに店舗づくりを行っている。店に入ると酒蔵を想起させるディスプレイが施され、通路の側面には古都京都の風景を動画で流すデジタルサイネージが設置されている。売り場奥には四季の「和とお酒」をテーマとする四季のコーナーを設置し、季節のお酒や風呂敷での包装の提案等、お客様の生活にお酒を感じていただける。またそこにはお客様がゆっくりとお買い物できるよう休憩スペースも設けている。

### 江戸時代から続く量り売りを現代に甦らせ店の看板化

「和と古」のコンセプトは内装 / ディスプレイだけではなく、販売方法やサービスにも表現されている。それを明確に表現しているものは、「量り売り」と「試飲」である。江戸時代創業の本店にとって、量り売りはお酒販売の原点である。一般的な瓶詰め済みの商品の他に焼酎・泡盛・梅酒で大甕を導入し、量り売り販売を行っている。お客様は好きな銘柄と容量を指定し、通い瓶にその場で瓶詰めるため、正に自分の為の一本として愛着を持っていただいております、非常にリピート率の高い看板商品である。

焼酎は店舗入口右脇には直径1mを越える1,000Lの大甕を9個並べた焼酎量り売りコーナーを設置している。300ml・720ml・1.8L・2.7L・4Lの単位で販売する。持ち帰り用のペットボトルも有料で販売している。陶器の甕で焼酎を保管することによって、味がまろやかになることも売り物となっており、仕入商品でありながら、当店独自の商品となった。

梅酒は9種類が透明なガラス容器に入れ、専用の量り売りコーナーを設けている。窓の光を通して透けて見えるので、視覚的効果も得られている。泡盛は美ゆら1種類であるが中甕を置いて量り売りを行っている。量り売りしている商品は全て無料試飲が可能で、味を確認して購入をすることができる。ウイスキーに関しては10ccの有料試飲を準備している。高額価格帯のウイスキーも試飲をして購入をすることができる為、贈答用の商品を選ぶ際に試飲をして安心して購入していただくお客様も多い。



現代に蘇る江戸時代からの量り売り

### 「ハレ」を意識した品揃えと品質を高く保つ店内セラー

スーパーやコンビニエンスストアで扱っているような日常の商品だけではなく「ハレ」を意識した品揃えを強化している。特に生産規模の小さな蔵元やワイナリーはお客様の認知度は高くない場合が多いが、手造りやその商品の想いなどの物語があり、お客様の共感を得ている。当店でも多くの方にそのような想いのある生産者を知っていただくためにHP上や店内POPで紹介している。希少銘柄も取り扱いが増加しており、安売りの価格競争力での商売ではなく、その商品の価値や品質を納得して購入していただいている。これらの日本酒とワインは店舗内設置された低温のセラーで販売されている。温度管理が更に厳しい高級品のために壁面はリーチン冷蔵庫を設置し販売している。特に日本酒の生酒の取り扱い銘柄数が増加しており、季節毎に限定銘柄を入れ替えている。また、セラー内には必ず社員が1名常駐しお客様へ商品のご案内、接客を行う体制を構築している。お客様に四季の「ハレ」を感じていただく為に、店内の一部を四季の展示コーナーとしている。椅子を置きお客様が休憩できるスペースでもある。

## 印刷した「酒通信」とホームページでお店の最新情報を提供

当店はホームページにも力点を置いており、トップページの「最新ニュース」コーナーで、最新の販促やイベント情報を提供して参加を促している。更に、フェイスブックを中心に SNS では最新の販促やリアルタイムな店舗情報を提供し来店を促している。

インターネットでの情報提供だけでは来店して欲しいすべてのお客様に最新情報を提供することができない。このため、毎月1～2回はその月のおすすめ商品や売出し・販促情報を掲載する裏表カラーの「柏屋 酒通信」を作成している。1回あたり4万枚程度を新聞折り込みする。ホームページ上でもPDFでダウンロードできる。編集デザインは広報室で全て行い、完成原稿で印刷業者に渡している。

情報提供の隠れた人気サイトはマニア必見のウィスキーレア在庫情報である。希少価値のあるレアなウィスキー在庫を「柏屋 “ボトラーズ・ウィスキー”」と名付け、在庫リストを公開している。国産ワインに関しても「日本のワイン」サイトを作成し、北は北海道、南は熊本にいたる県別にワイナリーと商品を紹介している。

更に業務用のお客様向けにはかわら版月刊「柏屋 かわら版」を発行し、取引先に郵送している。かわら版では取り扱っている酒の歴史や産地の情報を掲載している。

## SAKE 活やワイン会等のイベントで常連客づくり



当店は幹線道路沿いに立地し、駐車場も30台止まることのできる設備を備えている。お客様の多くは車で来店されることが多い。その為、新しくお酒を知っていただく、買い物以外で来店していただく為にイベントを企画し、いつもとは違う形で来店して頂く工夫をしている。それがSAKE 活とワイン会である。

- SAKE 活：毎月1回テーマを設定（洋酒、ワイン、日本酒等）しお酒の試飲会を実施している。特に力を入れているのは、ただ試飲をするだけではなく蔵元やインポーター等に出席を依頼し、商品の物語を直接話ができる繋がりを重要視している。毎回参加されるお客様も多く、柏屋のファン作りの大きな一因である。
- ワイン会：テーマを決めて毎月最終土曜日に開催する。毎回10種類のワインを飲み比べるのが目玉であり有料としている。ホームページだけではなく「柏屋 ワイン会」のフェイスブックを立ち上げ、詳細な情報を提供している。

## 有資格者による接客とオシャレなラッピングで贈答需要の確実に確保

当店では「唎酒師」「焼酎唎師」「ワインアドバイザー」「ワインエキスパート」「ワイン検定ブロンズ」「ピアアドバイザー」等、酒に関する有資格者を多数育てている。ホームページでも写真入りで紹介している。これら資格をもつスタッフがお客様からの質問や要望に対して適切なアドバイスを行い、お客様からの信頼を築いている。取得一資格につき毎月5千円の奨励金を支給しており、スタッフの士気は高まっている。有資格者が力を発揮するのは特に贈答に利用されるお客様への対応であり、お客様は贈り先に喜ばれるお酒を選択することができる。更に贈答のお客様から喜ばれているのが無料ラッピングサービスである。数種類の包装を用意しているが、江戸時代創業時の墨絵ラッピングが高く評価されている。

## 「柏屋ポイントカード」でお客様に更なる買物の楽しみを提供

独自の会員カード「柏屋 ポイントカード」を発行している。基本の青のポイントカードと、65歳以上対象の緑のポイントカードの2種類がある。買い物毎にポイントが貯まり、貯まったポイントは1ポイント1円で利用できる。柏屋ポイントカードは来店客の7割が保有しており、ポイント取得は「柏屋で買い物をする」大きな動機の一つとなっている。また、追加でポイントが付与される日を設定することにより来店動機のアップにつながっている。

- 雨の日ポイント：雨の日は来店されたお客様全ての方ポイント2倍となり、雨で客足が遠のく日でも2倍だからと来店されるお客様も多くなりっしょる。
- レディースデー：毎月5と10の付く日は、明らかに男性用買物であっても、女性が支払うとポイントが5倍になる。この日はカップルで来店するお客様が多くなっている。
- シニアカード：65歳以上のお客様向けには緑のカードを発行する。通常のお買い物で常にポイントが2倍になる。さらに、年金支給月の15日からの1週間に買物をすれば100円相当のプレゼントを進呈する「柏屋グリーンシニアウィーク」を実施している。高齢者には楽しみの1つとなっている。

POINT CARD 2種類のポイントカード

65歳未満の方は  
ブルーのカード

65歳以上の方は  
特典満載グリーンのカード

ポイント率  
(両カード共通)

酒類全般・食品・ワイン  
100円 毎に1 point (税別)

惣菜・惣菜  
300円 毎に1 point (税別)

ビール類・プレミアムビール・発泡酒・第三ジャンル  
500円 毎に1 point (税別)

★いつでもポイント2倍  
★シニアウィーク※粗品進呈  
★試飲会参加費無料  
※年金振り込み日から1週間

POINT CARD ※65歳以上に  
お得な一週間

期間中に柏屋グリーンシニアカードをお持ちの方で  
買い物をした方にもれなく粗品をプレゼントします。

柏屋グリーンシニアカード会員限定  
柏屋 シニアウィーク  
年金振込日から1週間

2020年～シニアウィーク

2月	14	15	16	17	18	19	20	21
(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)	(月)	(火)	(水)
4月	15	16	17	18	19	20	21	
(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)	(月)	(火)	
6月	15	16	17	18	19	20	21	
(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)	(月)	(火)	

2種のポイントカードとシニアウィークのご案内

# 内閣官房ホームページ [感染症対策動画]



新型コロナウイルス感染症対策～感染しない・広げないために～

<https://corona.go.jp/prevention/>

感染症対策へのご協力をお願いします (動画)

## 3つの密を避けよう!

(政府インターネットテレビ)



## 正しい手洗いの仕方

(政府インターネットテレビ)



## マスクの正しい着け方

(政府インターネットテレビ)



## 新型コロナウイルス対策篇

(政府インターネットテレビ)

厚生労働省 電話相談窓口

0120-565653 (フリーダイヤル)

受付時間: 9時00分～21時00分 (土日・祝日も実施)

【厚生労働省】新型コロナウイルス感染症について



## 新型コロナウイルス対策2篇

(政府インターネットテレビ)

厚生労働省 電話相談窓口

0120-565653 (フリーダイヤル)

受付時間: 9時00分～21時00分 (土日・祝日も実施)

【厚生労働省】新型コロナウイルス感染症についてのよくあるお問い合わせ



## 新型コロナウイルス対策3篇

(政府インターネットテレビ)

厚生労働省 電話相談窓口

0120-565653 (フリーダイヤル)

受付時間: 9時00分～21時00分 (土日・祝日も実施)

【厚生労働省】新型コロナウイルス感染症についてのよくあるお問い合わせ



## 新型コロナウイルス対策4篇

(政府インターネットテレビ)

【官邸】新型コロナウイルス感染症緊急対策-第2弾-について



## 新型コロナウイルス対策5篇

(政府インターネットテレビ)

厚生労働省 電話相談窓口

0120-565653 (フリーダイヤル)

受付時間: 9時00分～21時00分 (土日・祝日も実施)

【厚生労働省】新型コロナウイルス感染症について



## 新型コロナウイルス対策6篇

(政府インターネットテレビ)

みんなの人権110番

0570-003-110 (フリーダイヤル)

受付時間: 平日8時30分～17時15分

【法務省】新型コロナウイルス感染症に関連して



## 編集後記

▶新型ウィルスによる緊急事態宣言。まさかこのような状態になるとは思いもしませんでした。お店に行けば品切れの棚が目につき、臨時休業や時間短縮営業が増えていくのを見ると、あんなに毎日賑わっていたのに寂しさを感じる一方、緊急事態とはどういうものかを実感します。

早い終息をと願う毎日ですが、願うだけではなく自らどうしたら

防ぐことができるかを考えなければならぬと思いました。

最後になりましたが、今月号より担当をさせていただくことになりました。どうぞよろしくお願いいたします。新年度になり皆様のお届け先にも変更などが生じているかと存じます。また、郵送からメール宛へのお届け変更も行ってまいりますので、ご希望の場合はご一報下さい。(A)

編集

**OFSI 食流機構**

◆2020年5月号 / 通巻293号 ◆令和2年5月1日発行

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6F

☎ 03-5809-2175 FAX 03-5809-2183

✉ ofsi@ofsi.or.jp

ホームページ <http://www.ofsi.or.jp/>

☐総務部 ☎ 03-5809-2175

☐業務部 ☎ 03-5809-2176

▼再生紙を使用しています。