

商品開発Webセミナーを開催しました

JASMEQアドバイザーで、元パルシステム職員の遠藤正信氏の商品開発のWebセミナーを、3回シリーズで開催いたしました。3回のセミナーの主なポイントを再録しました。

1回目 3月5日(金)14:00~15:40

「個人対応型無店舗事業」(=個配業態)とは?

~生協の組合員が求める「商品の選択基準」について考える~

参加者:28団体 50名

まずは遠藤氏の入協からの歩みとともにパルシステムの歴史と時代の流れを紐解く。家族の形が変わり、専業主婦が減っていく中で、「班」から「個配」にチャレンジ!わずか5年で比率が逆転した。そしてインターネット注文の開始。宅配への新規参入も相次ぎ、ライバルは生協だけではなくなっている。組合員の高齢化も気になるところ。

2回目 4月9日(金)14:00~15:40

「商品開発の基本」とは~商品には「物語り」(ストーリー)がある~

参加者:22団体 40名

商品を作るとは、5年先の変化を先取りした「世の中にない仕組み」みや商品づくり。変化する社会、顧客や競争を見る。「変化対応」と「変化創造」が必要。消費者行動は常に変化。現在のトレンドは「共感」。商品開発のスタートラインは「コンセプト」づくり。「市場・顧客のニーズを的確に満たす、ユニークなもの」。社内での事業のベクトル合わせも重要。生協の共同購入という売り場の特性を知る。お店と商品は異なる。現在のマーケティングのトレンドは「ファンベース」「ファン」を大切に、「ファン」をベースにした展開をする。ケースワーク①として「新たなブランドづくりのコンセプトワーク事例」として「フードプラン」について説明した。

3回目 5月21日(金)14:00~15:40

「商品開発」の実践例とその切り口

~「きなり専門店」から学ぶ、「顧客対応」の売り場づくり~

参加者:19団体 34名

ケースワーク②は「インターネット・オリジナル商品」。オンラインショッピングがまだ浸透していない頃、「安全性」を確し不安を取り除くことが大前提。競合他社と比べても優位性をもっていった。紙カタログとは異なる顧客の発見となった。オリジナル商品では、有機のものや、希少性のあるものを数量限定で取り扱ったり、「共生」をテーマにしたものなど。③は「顧客対応」の売り場づくり事例として「きなり専門店」が登場。子育てが終わったゆとりのある世代の、上質でこころ豊かな生活のサポート。女性誌に見る「京都」をキーワードに商品を選定。蜂蜜専門店の商品などを扱う。④は新規商品づくりを切り口に、主にドライ商品を例として、ジャムや紅茶について詳しく説明。今後のトレンドは「糖質off」。ビールやパン、カップ麺など様々な商品が開発されている。

JASMEQからメーカーさんへの商品開発のためのヒントを提案。①農産原料は有機認証を取得した国産原料、②栽培地は地域を活性化させる、古くからの作物。③野菜類は産直産地で栽培されたもの④「無添加」「化学調味料不使用」は当たり前。⑤こだわり商品は少量生産だと高価格になるので、製造キャパを考えて、コストパフォーマンスの見通しを提示する。⑥絶対数に限りがあるものは、売り場チャンネルを変えて提案。⑦購入した組合員が生産者を訪ねたくなるような商品開発をする。

「人口、年齢、雇用、教育、所得など人口構造にかかわる変化ほど明白なものはない。見誤りようがない。予測が容易である。リードタイムまで明らかである。」

「イノベーションと起業家精神」 P.F.ドラッカー

「脱皮できない蛇は滅びる」 ニーチェ



協同組合 JASMEQ

第33号

発行日 2021/8/1

〒169-0072

東京都新宿区大久保2-3-4

出光新宿ビル 4F

Tel :03-6205-6677

Fax:03-6457-6759

最寄駅

副都心線 東新宿駅より徒歩5分

〃 西早稲田駅より徒歩5分

発行責任者

専務理事

田中 久夫



理事会から (第17期)

(第17期)

第4回(2021年5月20日Webによる開催)

財務状況、商品供給事業、品質・衛生管理サポート事業、一般業務等について、報告いたしました。

第5回(2021年7月15日Webによる開催)

第1号議案

賛助会員(法人)加入の件

有限会社おかん様より申し込みがあり、承認されました。

第2号議案

令和3年度東京都中小企業団体中央会会長表彰候補者推薦の件

岩井監事が承認されました。表彰式は10月15日になります。

財務状況、商品供給事業、品質・衛生管理サポート事業、一般業務等について、報告いたしました。

◆次回第17期第6回の決算理事会は、2021年9月10日Webによる開催予定です。

第17回通常総会は、9月29日(水)開催

総会 13:10~13:40

理事会 13:50~14:00

講演会 14:10~15:40 (Web)

今後の「JASMEQ商品開発Webセミナー」のお知らせ

日 時:9月29日(水)14:10~15:40

テーマ:「コロナ後のトレンドは?」~世の中のトレンドを知る~

講師:(株)JMR生活総合研究所 プロジェクトマネージャー 川口健一氏

10月にも講師の先生をお招きして開催する予定です。

遠藤アドバイザーの秋の講座も3回シリーズで11月、1月、2月に開催する予定です。皆様との質疑応答や交流も計画中です。お楽しみに!

おすすめ商品の紹介

ぜひご利用下さい(^_-)☆



内山



有機・5種のレーズンミックス 120g

パルシステム【コトコト】【Kinari】

有機栽培された5種のレーズンをミックス。ヨーグルトのトッピングの他、パンや焼菓子などにご利用ください。



みちこおかのインドカレー 200g

パルシステム【食楽広場】

たっぷりのトマトをじっくり炒めて15種類以上のスパイスを配合。



大阪の料理学校「辻クッキング」で8年間校長を務め、現在は「あだちみちこクッキングジョイ」主宰として活躍。

(パルシステムカタログから転用しました)

今注目の話題やキーワードについてお伝えします！

時の話題 その14

「東京オリンピック2020」～光と影～ について

日本では1964年東京オリンピック、1972年札幌オリンピック、1998年長野オリンピックに続く、東京で開催される2度目のオリンピックとなります。2013年9月にブエノスアイレスで開かれたIOC総会にて開催都市が東京に決定。2011年3月の東日本大震災を受け、「復興五輪」と位置付けました。本来なら2020年に開催予定でしたが、コロナ禍により開催が1年延期となりました。

コロナの勢いは収まるどころかますますひどくなっています。東京に緊急事態宣言が発出されたままオリンピックの開催が強行されました。首都圏では式典も含めて無観客となりました。しかし23日の開会式では、会場の国立競技場の周りにはたくさんの人が押し寄せ、賛成派と反対派が小競り合いをする中で、スタートしました。開会式は日本らしい演出のもと、206の国が参加してマスク姿の選手たちが姿を現しました。4時間にもわたる長い開会式でしたが、多くの方は自宅のテレビで観られたのではないのでしょうか？33競技339種目が実施されます。

日本人選手の主な活躍は以下のとおりです。(7/31日現在)

| 今回の日本のメダル数 | 金 | 17 | 銀 | 5 | 銅 | 8 | 計 | 30 |
|------------|---|----|---|---|---|----|---|----|
| リオの日本のメダル数 | 金 | 12 | 銀 | 8 | 銅 | 21 | 計 | 41 |

日本の女子ソフトボールは、なんと言っても上野由岐子選手の活躍が素晴らしいですね。一旦オリンピック競技から外されたものもう一度復活し、見事13年振りに金メダルを獲得しました。柔道の阿部兄弟の兄弟同日金メダルや、卓球での初の金メダル、水泳の大橋選手は初のダブル金メダルとなりました。また新しい競技のスケートボードやサーフィンなどでは、若い選手の活躍が目覚ましく、女子ストリートの西矢選手は13歳での金メダル最年少記録となりました。まだまだ後半も楽しみです。ステイホームで楽しみましょう。

開催までの経緯

- ・東京オリンピック委員会の森喜朗会長が、性差別発言により辞任
- ・佐野研二郎氏の東京オリンピックのロゴの盗用疑惑
- ・開・閉会式のクリエイティブディレクターの佐々木宏氏がタレントの渡辺直美の容姿を卑下する発言をして辞任
- ・開・閉会式のクリエイティブメンバーの小山田圭吾氏の障害をもつ同級生へのいじめ問題により辞任
- ・開・閉会式のショーディレクターの小林賢太郎氏のホロコーストを揶揄するコント動画が拡散し解任される
- ・アートワークショップへ参加予定の絵本作家のぶみ氏は、教師へのいじめが拡散し辞退した



ブルーインパルス

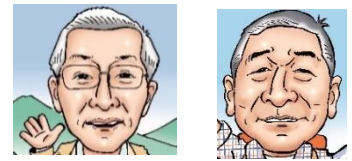


ミライトワとソメイティ



坂本

品質・衛生管理事業の最近の 動向報告



消費者庁リコール情報サイト <https://www.recall.caa.go.jp/> で講評された7月19日から1週間の食品回収事例です。日々の「うっかりミス」や「アレルギー確認不備」が大半をしめています。
(NPO食科協ニュースより)

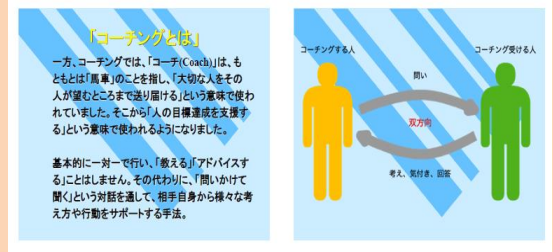
- ★鳥山畜産食品「肩ロースすき焼き 550g」- 交換 一部の商品においてカビの発生
- ★セイコーフレッシュフーズ「果実酒」- 返金/回収 ボトル開口部の破損により異物混入につながる恐
- ★イオン「天然水 2000ml」- 返金/回収 異臭がしているとのことのお申し出をうけた
- ★中条たまご「にいがた産中条たまご」- 回収 賞味期限誤表示(正: '21年7月29日、誤: '21年8月29日)
- ★ローソン「からあげクン」- 返金/回収 アレルギー「ごま」の表示欠落、カロリー値の誤記載
- ★桶川住吉商店「お味噌汁最中4個入詰合せ」- 返金/回収 賞味期限の誤表示
- ★HOSHIKO Links「ポークのキーマカレー」- 回収 殺菌不良による菌の生残の可能性
- ★ユニー「新杵 わらび餅」- 返金/回収 要冷蔵品を常温で販売した可能性
- ★明治屋産業「鶏ミンチ(モモ)」- 返金/回収 消費期限の誤表示
- ★信州ハム「つるし燻りももハム」- 返金/回収 アレルギー「卵」「乳成分」「大豆」の表示欠落
- ★苦食「苦食3食焼そば」- 交換/回収 賞味期限の記載もれ、又は判別できない
- ★サンエー - 返金/回収 保存温度10度以下の表示のカットフルーツを常温で販売した
- ★マルハ物産「島サイダー」- 返金/回収 島サイダーのキャップ内側部分のピン欠損品が混入可能性
- ★三和物産「フライまんじゅう、ほか5商品」- 返金/回収 消費期限の誤表示
- ★木村屋「タカノフーズ 極小粒ミニ3」- 返金/回収 配送時に保存温度の逸脱により品質が劣化可能性
- ★ゆいまーる沖縄「シマノネ 黒糖入り小箱」- 返金/回収 製造作業段階で、加工黒糖のカビが付着発見
- ★愛工房「永井農園のタロッコジュース」- 返金/回 瓶ジュースを開栓したときに異音・異味がするため
- ★エースワン「手ごねハンバーグ」- 返金/回収 包装資材のテープの一部が商品に混入したおそれ
- ★末廣醤油「本造りポン酢」- 返金/回 賞味期限表示の誤記載
- ★イオンビッグ「味付トンテキ用」- 返金/回収 アレルギー「小麦」「大豆」「豚肉」「りんご」の表示欠落

第10回JASMEQ 品質管理Webセミナー「コーチングとティーチング」 中村顧問 6月11日(月)14:00~15:30
この間のWebセミナーアンケートで、比較のご意見が多かった「職員教育」について、その手法の面から中村顧問に講演・問題提起をしてもらいました。内容から、役員、管理者の部長工場長、課長クラスの参加が多かったようでした。コーチングの重要さや、ティーチングとの違い等の認識について理解できたとの高評価をいただきました。また要望も頂き、今後「続編」も検討して行ければと考えています。

参加者: 10団体 22名

第11回JASMEQ 品質管理Webセミナー
「食品取扱者等に対する教育訓練、ガイドラインが求める内容」
伊藤佳和アドバイザー 7月30日(金)14:00~15:30
参加者: 13団体 18名

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を基に、何を教育訓練すべきかを再確認しました。



第5回目は株式会社兆星さんです

(株)兆星さんは、先祖は遠く和歌山県から房総半島まで流れ着き、銚子へと上陸しました。海の幸に恵まれた地域性を生かし、「かつお節」「煮干いわし」などを製造していました。戦後に新製品の開発をし、昭和47年5代目網谷昭宏前社長が、サンマ・サバ、ホッケ等の文化干し加工に取り組み始め、平成2年に開発されたピッチシートを導入し、従来の弱点(魚の遊離水・酸化)を補う製品作りに着手。平成6年頃からはサンマの佃煮・灰干し製品の加工に取り組み始めました。現在の6代目社長は新商品開発に力を入れ、平成27年より機械導入による取り組みを行いました。「魚の骨が面倒くさい」との消費者の声から、骨取り製品造りを目指し、海外生産(低価格)から、国内一貫生産(食の安心・安全)することに着手しています。

所在地:千葉県銚子市
 創業:江戸時代
 設立:昭和63年5月
 代表取締役:網谷征己
 社員数:80名(パートアルバイト含)
 事業内容:サンマ・サバ・ホッケなどの加工販売佃煮・灰干製品加工



サンマ灰干

先日、パルシステム千葉の組合員の方から、(株)飛鳥食品の高宮社長あてに手紙が届きました。大変嬉しく、励まされる文面でしたので、ぜひ皆さまにも読んでいただけたらと思います。日本中の美味しいもの、素晴らしい食品、ストーリーやドラマのある食品など出会い、商品として組合員の皆様にお届けできるこの仕事をしていて本当に良かったと、ころころ思いました。コロナ禍の中で商談もままならない状況でしたが、Webでの商談会などむしろよい物に出会うチャンスも増えたかもしれません。生産者の皆さまの思いのこもった商品を提案し続けていきたいと思っています。富永



拝啓
 貴社 ますますの清業の事と 喜び申しあげます。
 私は パルシステムで「飛鳥の肉シマイ」を購入させて頂いておりました。千葉県流山市に住む 臨沢 隆子と申します。突然のお手紙で大礼します。
 コロナ禍が長く中 商品を製造していただき、氷まで通し食事が豊かに保たれています。
 先日、貴社のシマイを美味しくいただき、ふと どの製造方法かと袋を見たら 近頃は和 感謝を伝えたく、お手紙を書かせていただきました。美味しくいただき、家族皆シマイでと心は大好物です。上手な味 バランスと 匂い作りのと想像してはいます。
 会社の外で商談をさせて頂いたところ、食料、安全、手作りのこだわりを知ることができ、中国の作り方も、中国本場家庭の味と書かれていた点が印象に残りました。本場で 中国旅行で、海外の中華街で、横浜中華街で、中国人の友人料理の 食事が、こちらのシマイは

一言で表すと「お肉に優しい家庭の味」と感じ抑えては。
 また「中国残留帰国者の支援事業がスタート」と知り、一箇も知る事になりました。
 写真の笑顔も素敵で、肉の最後の仕上げの(炒り)ショットのいいお肉、家庭の雰囲気を感じます。
 本場の美味しい本場の味が、お肉で作られています。
 日頃は気が付かない食生活の豊かさに、心と深く向き合っている。食の関心と、探求心と、思いがけず。
 本場の中心、人は皆、食、飲み、一生懸命働いて充実感を得るとい。何は神の恵み(お肉)の味。
 という言葉が、あつきます。
 美味しい食品は健康のため、人生で最も大切なことと、思っています。
 コロナ危機で、お肉以上の衛生面で、お肉が作られていると思っております。商品にお届けいただき、感謝いたします。
 本場から貴社の一層の発展を祈り申し上げます。
 令和三年六月廿日
 坂本

編/集/後/記

ホームページ: <http://jasmeq.com/>
 メールアドレス: m.sakamoto@jasmeq.com
 TEL: 03-6205-6677 FAX: 03-6457-6759



坂本

広報紙『JASMEQ』第33号をお届けします。

ホームページもぜひご覧ください。

東京オリンピックも盛り上がりを見せていますが、コロナウィルスの感染者も爆発的に増えてきてしまいました。政府の新型コロナウイルス感染症対策分科会の尾身会長が8月には3,000人を超えると予測していましたが、それより早い7月28日には東京都で過去最高の3,000人を超えてしまいました。東京だけでなく埼玉、千葉、神奈川も過去最高の感染者数となりました。東京都は8月22日まで緊急事態宣言を発出していますが、人々の危機感は薄れてしまっているようです。特に20代、30代の若者に感染者が広がっています。こうした中、埼玉、千葉、神奈川でも宣言を出すように知事たちが要請し、8月2日~31日まで緊急事態宣言が発出されることになりました。東京と沖縄も延長になります。

さて、ワクチンの接種率はどのようになっているのでしょうか。現時点での1回目接種率は32.32%、2回目は21.82%です。都道府県別では、山口県、山形県、和歌山県が上位で29%台、ワーストは沖縄県の16.38%で、栃木県、東京都、埼玉県、千葉県、大阪府、茨城県と続きます。ワクチン接種後は重症化しにくいようですが、新型コロナウイルスに感染しないということでは無いようですので、油断は大敵ですね。世界の国々ではコロナワクチン接種が義務化され始めているようですが、日本はどうなるのでしょうか。坂本