



マルト便

MARUTO INFORMATION

ホームページが新しくなりました

マルト商事

検索

お客様の笑顔のために...

チャレンジ

6月号 JUN 2019

<http://www.maruto-shoji.co.jp>



マルト商事に入荷中の府県原料 左 佐賀県産 右 岡山県産

時代も天候も大きく変化？

令和元年の最初の月となりました5月。様々なことがありました。まずは超大型連休です。平成最後から令和最初にかけて史上初の10連休となりました。私共は365日の製造出荷をさせて頂いていますが、ご注文量次第で製造コストが大きく変わってしまいます。初の10連休、どのようなご注文となるのか非常に気をもむ形となりました。今年は9月にも9連休という大型連休が控えております。10月の消費増税を目前にしてとなりますが、消費が活性化して景気が良くなってくればよいと心から思います。

また5月は非常に暑い日が続いたというように感じます。異常天候と思われるような天気となりました。5月20日には全国で大荒れの天気となり、九州、関西では大雨、北海道は砂嵐。そして26日は北海道で40度近い高温となるなど日本全国おかしな天気が続いています。

社会の情勢も天候も、これまでとは大きく変わったということを実感します。前例にとらわれず、時代にあった形で企業活動を行っていかねばならないと身が引き締まります。

さて、弊社主業務の玉葱ですが、北海道産がほぼ終了となりました。今期も産地様含め大変お世話になりました。今年度の北海道産スタートは収穫量が上がりず、例年のない低反収の年となりました。北見地区以外は概ね反収が5tを割り込み、不作が確定。ホクレン様の全道共計一般契約出荷も大幅に減少となりました。そんな中でも、多くの皆様にご協力を賜り、なんとか北海道シーズンを終了することができました。この場を借りて御礼申し上げます。

そして、5月下旬から府県産も順次スタートしております。今期極早生タイプについては例年に比べて日持ちしない原料の傾向がみられます。商品の劣化が早いです。また各産地高温干ばつ傾向であったこともあり、乾腐病も一部みられます。府県産はまだ始まったばかりではありますが、各産地の入荷原料の確認をしっかりと行い、出荷者様と情報共有する中でより良い商品を製造するように努めて参ります。

産地訪問の状況も随時ご報告して参りますので宜しくお願い致します。

“食”の分野で役立つマーケティング情報

季節外れの暑い日が続いたりしていましたが、こういう暑い日はやっぱりビールに焼肉が最高だと思います。暑い日の夜に、まずは生ビールをゴクッと飲んで、焼肉にいどむのは至福の時間です。僕はタバコを吸いませんが、焼肉の時のタバコの煙はまったく気になりません。むしろ、焼肉の煙とタバコの煙が心地よい気分させてくれます。

大阪の福島に「三代目 脇彦商店」という焼肉店があります。たいへん人気の店で、予約は1ヶ月先まで埋まっているそうです。なぜ人気かというところこの焼肉店はお酒なし、タバコなしの焼肉店だからそうです。「乾杯！」でのグラス中身はお茶、お酒を提供せず禁煙なのはオーナーの「肉本来の味に向き合ってほしい」という思いからだそうです。

家族連れやお酒が苦手な女性客の利用だけでなく、普段はお酒を飲む人にも人気だそうで、接待にもよく利用されるとのこと。「お酒がないと真面目な話ができる」といった声が多いといいます。時代の流れ、世代の違いといったのはそれまでですが、少し寂しい気もします。

1軒の家を複数人で共有するシェアハウスという生活スタイル。特に20～30代の若い世代にはテレビ番組の影響もあり、ひとつのライフスタイルとして一般的になっているようです。はじめてシェアハウスのことを知ったとき、自分には絶対に合わないなと思いました。学校や仕事から帰ってきて、常に他の人と共同生活なんて考えられないなど。それでもまだ独身時代であれば理解できなくもありませんが。

東京の渋谷のビルの13階に「シフト」というシェアハウスがあります。20代～60代までの単身者から子どもがいる家族までが共同生活をしていています。食事SNSなどでメンバーに「ご飯作るけど食べる人」などと声をかけて、食卓を一緒に囲んだり（食費は共同の貯金箱に参加者が思い思いの金額を入れ、提供者が適当に回収するそうです）、たまには夫婦で食事をしなよと20代の男性がシッターを買ってでてくれたり、ここでは立場が違う住人が、お互いが助け合いながら、まるで「ひとつの家族」のよう。彼らは自分たちを「拡張家族」と呼んでいるそうです。困ったときにお互いすぐに助け合えたり、楽しくみんで食事を囲んだりすることは、なにかと家族の問題が話題になることから考えると、こういう生き方があってもいいのかなという気もします。それでも、やっぱり私には合わないかな。家族だけでゆっくりと過ごしたいと思いますし、常に他の人と一緒というのはストレスがたまりそうです。

ここで大阪の焼肉店、渋谷のシェアハウスの話を取り上げたのは、あらためて時代の変化を感じているからです。平成の時代も自分の価値観では計れないことがありましたが、令和の時代になってその変化のスピードはさらに速まりそうな気がします。自分の物差しではなく、いかに客観的な視点で物事を見据えていくか、これからはますます重要になりそうです。



木下康司 きのしたこうじ

1966年生まれ。キノ・アンド・カンパニー株式会社 代表取締役。

デザインとコミュニケーションの力を使い商品やサービスの価値を高めてブランド力を作り出すことに取り組み続けている。

<http://www.kino-company.com>

6月 玉葱商品産地情報

産地		状況
国産黄玉葱	佐賀 他府県産地	新物各産地入荷中です。若干棚持ちに懸念があります。
輸入黄玉葱	NZ	品位は例年に比べると弱いです。加工に注意します。
中国剥き玉葱	山東省	6月中旬からスタート。品質は良好、価格は昨年より若干高めです。
国産赤玉葱	北海道	品位低下しています。加工に注意致します。
輸入赤玉葱	NZ	品位は例年に比べると弱いです。加工に注意します。

※本記事に関するご要望・改善等ございましたらお気軽にご連絡ください。

お問い合わせはコチラ⇒TEL049-258-5315