



マルト便

MARUTO INFORMATION

ホームページにバックナンバー掲載中

お客様の笑顔のために...

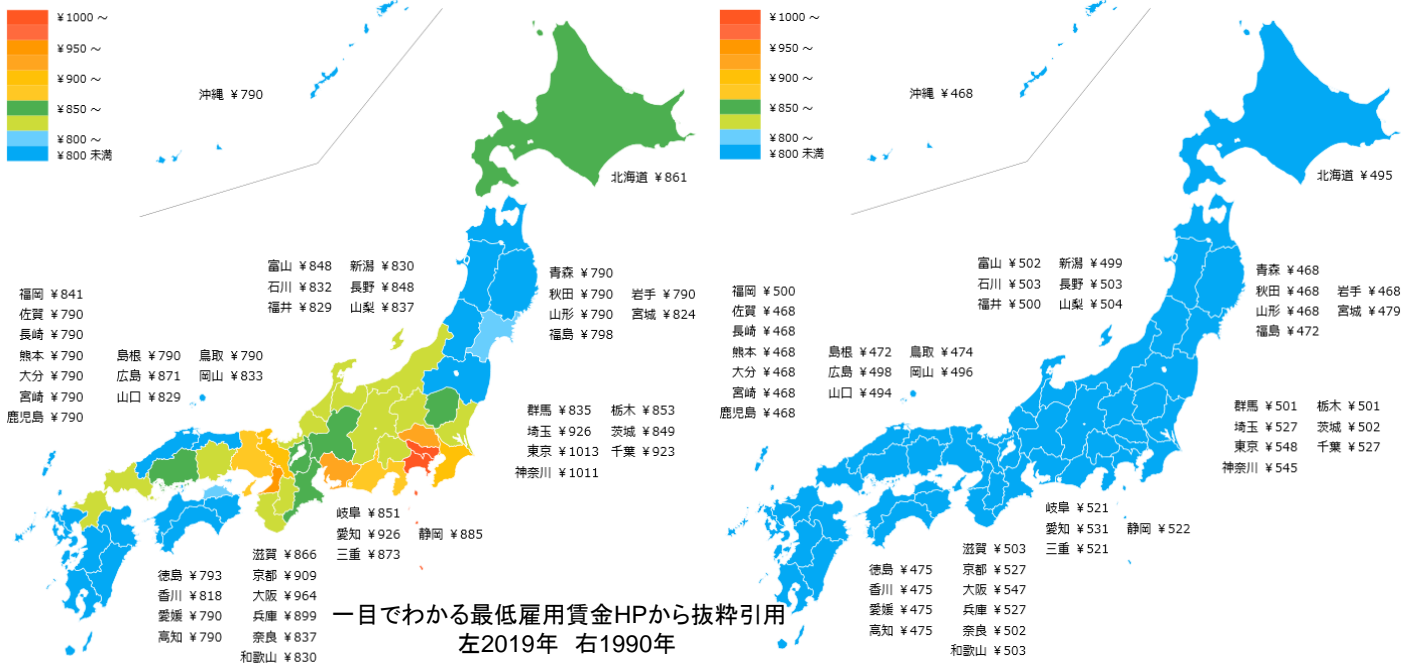
チャレンジ

マルト商事

検索

10月号 OCT 2019

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



最低雇用賃金について

今年の大イベントの一つ、消費税率の変更が10月1日に行われました。今回は軽減税率導入もあり、多くの混乱が起っています。景気に影響を与えずに落ち着いて欲しいものです。

消費税の話題に隠れていますが、全国の最低雇用賃金が今年も10月1日に改訂されました。埼玉県は最低雇用賃金は926円となりました。アベノミクスがスタートして以降最低雇用賃金は大幅に上昇し続けています。

ふと気になり、1990年の最低雇用賃金を調べてみました。今から凡そ30年前です。埼玉県の最低雇用賃金は527円でした。ちなみに東京都は548円です。全国加重平均は516円となっています。こんなに安かったんだというのが素直な感想です。

データを見てまず思ったのが地域格差です。令和元年10月、一番高い東京都が1013円。一番安い県で790円。実に223円の開きがあります。1990年においては図の通り地域格差はほとんどありません。ということは、生産活動において人件費格差はほとんどないと考えられます。商売においても企業努力によって競合他社ともコスト面で勝負ができるような環境であったように思います。

一方現在は地域格差が大きく、人件費が高い地域で同じ作業を行う場合、人件費に大きく違いが出てしまいます。その分が商品製造コスト増となり価格競争力に影響します。商品の付加価値、販売価格が変わらないのであれば、新たな価値をもって企業努力をしなければ勝負ができません。商品の品質、サービスを向上させ、一方で弛まぬコストダウンを行っていかねば生き残れない時代であると心の底から思います。

もう一つ感じたのは、30年で最低雇用賃金は1.76倍(埼玉県)になっていますが、我々の商品の販売価格はほとんど上昇していないということです。ここ数年で運賃や資材をはじめ、ほとんどのものの価格が上昇しています。しかしながら我々の食品、特に野菜の分野は普遍商品であるが故に価格を上げることが難しい商品なのかもしれません。弊社も剥き玉葱を中心とした青果物の加工においてどのように生き残っていくか、どのような付加価値を提供していけるか。お客様に選んでいただける会社になるように常に努力をしていきたいと思ひます。

会社を取り巻く環境は常に変化をしています。その変化にくらいつき、新たな価値を常に提供しつづけるようにしていきたいと思ひます。お客様に貢献できるように動き続けますのでご指導、そして変わらぬご愛顧のほど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

先日、神戸に仕事で行った時に、前からどうしても行って見たかったレストランにようやく行くことができました。そのレストランは神戸の南京町（神戸の中華街）にあるちょっと変わったレストランです。働く場を求める在日外国人女性が調理人となり、母国の料理を提供するというお店です。お店の名前は「SALA」。フィリピン語で「休憩場」、集う人みなが和める場所にとの思いを込めたそうです。はっきりとは思い出せないのですが、どこかのテレビ番組で取り上げられていたので、ご存じの方もいるかもしれませんね。日替わりで6ヵ国から来た神戸、大阪在住の女性8人の女性が母国の料理を出すというユニークなコンセプトのレストランで、出される料理も日本人にアレンジしたものではなく、本格的な母国の家庭料理でとても美味しかったです。

私がこのレストランにぜひ行きたかったのは、そのユニークなコンセプトや料理が美味しいという口コミが理由ではありません。それは、店主の黒田尚予さんがこのレストランをオープンするきっかけの話にとっても興味を持ったからです。黒田さんは大学の外国人女性支援のフィールドワークを体験したときに、言葉や生活習慣、文化の違いが壁になり、外国人女性たちが「私にはいいところが何もない」と自信を失っていることにショックを受けたそうです。

ところが、ある日の昼食時に、彼女たちの手作り弁当をつまませてもらうとそれが絶品で驚きました。試しにイベントで販売すると30分で売り切れてしまい。彼女たちの喜ぶ表情が忘れられなくなりました。それから仲間たちと週に一度のエスニック料理のカフェから始め、それから4年後に念願のお店をオープンさせました。今では、「将来的には、店舗を増やし彼女たちにも店長を務めてもらいたい。通販も始めて、さらなる雇用につなげたい」と意欲満々です。ちなみに黒田さんは私と同じ大学での後輩で学部も同じです。これも行って話を聞いてみたかった理由のひとつです。

6月20日が「世界難民の日」というのはご存じでしたか？私の誕生日でもあるのですが（笑）。この「世界難民の日」の前後2週間にわたってパリを中心に「難民フードフェスティバル（RFF）」が行われました。料理人や料理人を目指す難民にレストランや施設を開放し、地元のシェフの助けを得て料理をふるまったりします。今年は35ヵ国112人の難民が作り手として参加し、のべ1万5千人の一般客が訪れました。昨年のRFFに参加した150人近い料理人の約6割がプロとしての第一歩を踏めたと感じ、そのうち約8割が職を得るという大きな成果があったそうです。

料理というものが、ただ単に美味しいと喜ばれるだけでなく、誰かに自信を持たせて、それが社会貢献活動につながるなんて素晴らしいことだと思います。この2つのエピソードから、あらためて料理の力、食べ物のかの大きさを実感しました。



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んでいる。
<http://www.kino-company.com>

10月 玉葱商品産地情報

産地		状況
国産黄玉葱	北海道	極早生タイプの品種から早生タイプにかわり、品位が落ち着きそうです
輸入黄玉葱	USA	—
中国剥き玉葱	甘肅省	品質は良好 安定しています
国産赤玉葱	北海道	品位は安定しています
輸入赤玉葱	USA	—

※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