



マルト便

MARUTO INFORMATION

ホームページにバックナンバー掲載中

マルト商事

検索

お客様の笑顔のために…

チャレンジ

7月号 JUL 2021

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

2020東京オリンピック開幕

新型コロナウイルス感染症で罹患された皆様、関係者の皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、医療従事者の皆様、病院関係の皆様、新型コロナウイルスの感染拡大防止にご尽力されている皆様に心より感謝を申し上げます。

7月に入りました。いよいよ今月23日に東京オリンピック2020の開会式を迎えます。コロナ禍、未だ賛否両論はありますが、予定通り7月23日に開幕をするようです。朝日新聞が6月26日・27日に東京都内の有権者に行った電話での世論調査によると、「オリンピック・パラリンピックをどうすれば良いか」について3択で尋ねたところ、「今夏に開催」が38%、「中止」が33%、「再び延期」が28%だったとのこと。 (朝日新聞デジタルより) この数字を見ると、「今はやめておいた方がいいよね」と思っている人が60%くらいいるということです。都民の多くの方が不安を感じているのです。恐らくこのまま開催となると思いますが、一層withコロナの世の中になっていくのでしょうか。しかし開催となるのであればポジティブに、アスリートを応援して楽しむようにしたいと個人的には思います。

さて、玉葱においては、弊社でも一部を除いて北海道産原料が終了となりました。ご愛顧ありがとうございました。現在、関東以西の産地を中心に玉葱が入荷しています。弊社契約の産地についてはやはり梅雨の影響もあってか、今期量が少ない展開となっています。市場相場も例年より高めで推移をしている状況です。7月以降は貯蔵タイプの玉葱と関東以北の玉葱が主体となります。複数の契約産地様の玉葱にて7月・8月と対応して参ります。当社契約の産地様におきましては、いずれの産地様も比較的順調な生育と聞いています。品質面含め期待をして、お客様に喜んでいただける商品を提供させて頂くように努めて参ります。

今期は北海道産玉葱も8月から出荷される見込みです。ご時世でなかなか畑を回ることができませんが、できる限りの情報を収集して、皆さまにお伝えして参ります。

オリンピック開催に伴い、金メダルラッシュに日本中がわき、心のもやもやがスポーツの力で少しでも解消され、一方で、コロナ収束に向けていち早く明るい兆しが見えることを祈るばかりです。

たまねぎ ムダナクツカウ プロジェクト

玉葱を無駄なく使うプロジェクト。マルト商事の剥き玉葱事業で排出される残渣が1gでも減るように。世界のフードロスの削減に1gでも貢献していくために。

今月は玉葱加工ラインで出る、「食べられる端材」を使った玉葱商品の開発進捗をご報告致します。以前もご紹介させて頂きました、荻窪ザンガラ様、新所沢ノーネーム様とのコラボ商品を少しご紹介いたします。

実は現在課題に直面しています。「商品の価値」と「販売価格」についてです。作り手としては手間をかけてより良いものをつくりたいという想いで商品を作りますが、一方でその商品に対する価値付けを行うのはやはり買っていただけるお客様です。どんなに良いものを作っても手に取っていただければ商品としては失格です。でも手を抜くこともしたくない。どのように両立させることができるだろうか。試行錯誤の毎日です。

今回、たまねぎ屋が本気で作った、「たまねぎでおいしいもの」を皆さまにお届けできるように鋭意開発中です。

是非楽しみにして頂ければと思います！



“食”の分野で役立つマーケティング情報

社会人としてあたりまえのこととして日経新聞には毎朝かかさず目を通すようにはしています。ここ最近「DX（デジタルトランスフォーメーション）」について書かれてない日はありません。DXとはIT技術を深く使うことによって人々の生活をより良いものへと変革させるという概念のことです。会社にあてはめると、もちろんそれはITによる業務の改善です。多くの企業が取り組んでいるようですが、業種や人が変われば仕事のやり方も様々で、言葉から思い浮かべるイメージのように簡単にはいかないようです。そんなことを考えているときに、世界最大の小売りのアメリカのウォルマートのDXでの素早い方針転換についての面白い記事を読みました。

2017年からウォルマートはDX戦略の柱として「ピックアップタワー」という設備を巨額の費用を使って1500店に導入しました。店内にそびえ立つこのタワーは（写真で見ましたが本当に巨大で迫力があります）最大300箱のお客からの注文品を保管できるそうです。利用する客は事前にネットから注文をして店を訪れ、タワーの読み取り機にスマートフォンに表示させたバーコードをかざすと、注文しておいた商品が5～10秒で出てくる仕組みです。とても便利なシステムのように見えますが、ピックアップタワーは温度管理が必要な生鮮品は保管できないということもあり、生鮮品を購入したお客は別の場所で受け取る必要があり、二度手間になるというような不満の声が上がっていたそうです。

ここからがすごいのですが、ウォルマートは巨額の費用をかけ約1500店に導入した「ピックアップタワー」をあっさり放棄して止めてしまいました。この次に重点的に取り組んでいるのが店舗併設型の自動配送システムの「マイクロ・フルフィルメントセンター」です。ロボットを駆使して、おもちゃや家電、医薬品から食料品まで商品をかき集め、ピックアップからパッキングまでに要する時間は5分だそうです。一方、青果や精肉など生鮮品についてはスタッフが売り場から集め、一つにまとめます。つまりDXなどのITではなく人海戦術です。自動配送システムと生鮮品などへの人海戦術を合わせることで、消費者は自宅や職場でネット注文し、車で店舗の駐車場に立ち寄るとスタッフがとりまとめた商品を車のトランクに入れてくれるという便利な仕組みが出来上がり、消費者も早く効率的に商品を受け取るようになったそうです。

どれだけ大きなコストがかかっていたとしても、それが満足でないものならばあっさりと捨ててしまう対応力、ITを使っての自動というものにこだわらず人の手を組み合わせるという柔軟性。あらためてウォルマートが世界最大であり続ける理由のひとつがそこにある気がします。また同時に、DXというものがITを使っての魔法のような力ではなく、結局はたずさわる人が業務改善をどのようにとらえ、そのように対応するかという人の問題であるということがあらためて考えさせてくれました。



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>

7月 玉葱商品産地情報

産地		状況
国産黄玉葱	北海道 佐賀 他	府県産数量が不安定です 7月から東北産の入荷が始まります
輸入黄玉葱	NZ	品質は安定しています
中国剥き玉葱	山東省	品質は安定しています
国産赤玉葱	淡路 他	品質は安定しています
輸入赤玉葱	NZ	品質は安定しています

※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