



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

3月号 MAR 2022

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



2月22日埼玉県内玉葱園場

世界が平和でありますように

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。

2022年2月4日から行われていた北京オリンピックが20日に閉幕しました。この平和の祭典が閉幕した僅か4日後の2月24日、ロシアはウクライナに対する軍事進攻に踏み切り、3月1日現在もロシア軍とウクライナ軍の戦闘が続いています。

恐れるべきことであると同時に深く悲しい出来事です。これまでもそのようなのですが、今私たちが普通の生活をしているこの瞬間に武器を持って戦っている人がいるという現実。次々と入ってくる現在のウクライナ情勢を見ると実感します。普通の人々が普通でないことに巻き込まれ、日常が突然非日常にと変わってしまうことが現実にあるということを感じます。1日も早く戦争が終結することを望みます。

戦争が始まったことにより、日本経済にも大きく影響があるかと思えます。現在我々も既に直面していますが、各所で資材などが値上がり、または手に入らなかつたりという状況に一層拍車がかかると思われます。コロナ禍で更に物価上昇となりゆく社会環境で、加工業務用野菜の一次加工業者として、皆様のご協力を頂きながらとなりますが、しっかりと事業継続ができる道を選択できるようにしていきたいと思えます。

玉葱の環境については北海道産玉葱、USA産玉葱ともに極めて流通量が少ない状況が続いており、市場相場も北海道産L大規格が5,000円/20kgの状況が続いています。恐らく3月中旬までは継続するものと思われます。輸入品はNZ産が当初予定より、概ね1~2週間程度スタートが遅れています。3月中旬頃から本格的に入荷がスタートしてくると思えます。輸入品の中では中国産が価格こそ高値推移ですが、供給量としては潤沢に入荷しています。特に不足気味な赤玉葱につきましては、選択肢として中国産のご検討もお願いしたく考えております。価格面でも原料ベースでNZ産200円/kg前後に対し、中国産は120円/kg前後での納品が可能です。品質・サイズ・色目も良好です。

3月に入り、めっきり春めいてきました。春は芽吹き季節。新しい、素晴らしい未来が必ず我々の前に開けるように、今できることを実直に行っていくことこそ、我々がやらなければならないことであると信じています。世界が平和でありますように。今月も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

スーパーやコンビニへ買い物に行くときに、買い物袋を持って出かけるということにもずいぶん慣れてきました。最初は持って出ることを忘れることも多く、面倒な時代になったと無料で買い物袋をもらっていたのを懐かしく思っていました。最近では多少環境問題へも貢献できているのかなとも。ただし袋は持参しても、買って来た商品には多くのプラスチック容器が使われていて複雑な気持ちにもなります。

「桔梗（ききょう）信玄餅」は戦国武将の武田信玄の名を冠した山梨県の定番土産です。プラスチック製容器に餅ときなこが入り、それに黒蜜をかけてからめて食べます。とても上品な味で美味しいのですが、餅ときなこが容器にたっぷり入っているため、黒蜜をかけるとこぼれてしまうなど、食べ方がすこし難しいのが難点です。黒蜜ときな粉が食べきれずにプラスチック容器に余ってしまうことも、いつももったいと思っていました。黒蜜がかかったきな粉は美味しいですね。

ところがついに、なんと容器ごと食べられる「桔梗信玄餅 極」という商品が12月24日に新発売されて話題になりました。蓋とカップをプラスチック製から「もなか」に変更して、“容器”丸ごと食べることができるようにしたのです。残念ながら、まだ山梨県の一部店舗の店頭のみで各日数量限定で販売していることもあり、私はこの感動を味わえずにいます。最近流行のSDGsの流れにも乗り、開店1時間で売り切れてしまうという人気ぶりだそうです。この“容器”丸ごと食べることができる「桔梗信玄餅 極」はその名の通り、SDGsの容器の極みかもしれません。

桔梗信玄餅を食べた私と同じ思いの人は多かったようで、「容器も食べられるようにしてほしい」「黒蜜ときなこが余ってしまうのがもったいない」などの手紙は発売当初の1968年から寄せられていました。お客様の声に応えようという当時の社長のもとで試行錯誤を続けてながら、お餅やきな粉、黒蜜と相性ピッタリの「もなか」を採用することにしたものの、その強度を高めることや価格、作業性の問題もあり、なかなか実現に至らず、会社によると発売までになんと約50年という歳月がかかったそうです。この開発の物語も大きなPRになることでしょう。

食ビジネスのメディアFoodClipの昨年の食品メーカー、小売、卸売などの食品関連企業への調査によると、全体の9割が環境に配慮した食品包装資材や原料に関心があると答え、直近1年間で自社商品の包装や資材原料の再検討の有無を聞いたところ、6割が「ある」という回答があったそうです。商品そのものの優位性はこれからも重要であることはいうまでもありませんが、消費者からの支持を得るためには包装資材へのこだわりもそれと同じように欠かせないものかもしれません。ただし、「桔梗信玄餅 極」のように“容器ごと食べられる”というものはなかなかむずかしいかもしれません。。。



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>

3月 玉葱商品産地情報

産地		状況
国産黄玉葱	北海道	Mサイズ中心 品質も低下してきています 加工気を付けて進めます
輸入黄玉葱	NZ	ご要望頂ければ手配をさせていただきます(スポット案内)
中国剥き玉葱	甘肅省	価格は上昇しています
国産赤玉葱	北海道	3月一杯の供給見込み
輸入赤玉葱	NZ 中国	国産3月終了のため4月からNZ産の見込みです 中国産ご案内可能

※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