



# 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

5月号 MAY 2022

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



2022年4月25日埼玉県内玉葱圃場 営業部小野撮影  
収穫に向けて順調に肥大が進んでいます！

2022年5月2日夕刻マルト商事事務所から  
土砂降りのあとの綺麗な橋 いいことあります！

## 感謝

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。

2月末から始まってしまったロシアとウクライナの戦争がまだ続いています。長期化するに従い世界経済にも影響が出ています。当社の話で恐縮ですが、驚いたのが電気料金です。2022年3月の電気料金が2021年の同月に比べて、なんと3倍になっていました。電気使用量はむしろ削減しているにも関わらずです。エネルギーの問題だけでなく既に様々な方面で戦争による弊害が出ており、日本でも物価の上昇が益々進んできている状況です。個人的には身近な生活面、企業では事業に大きく影響を受けていると実感しています。

そのような状況の中、皆さまご承知の通りですが、玉葱が過去経験したことがないような状況になっています。日本国内での玉葱の流通量が圧倒的に不足している状況が続いており、結果として市場相場は過去無いような高値を継続している状況です。

本当にありがたいことにマルト商事においては、国産・輸入問わず、仕入先様、お客様にご協力・ご理解を頂き、何とか事業を続けることができている。本当にあらゆる面で関わる皆さまに感謝したいと思います。

玉葱流通は5月に入りまた局面が変わると思います。国内は北海道産がほぼ終了となり、府県産に切り替わります。主産地の佐賀や淡路以外の産地からのボリュームも増えてくる時期となります。この辺りで一呼吸となればよいというように考えています。輸入品の中国玉葱はまだ予断を許さない状況が続くと思います。折から今期の山東省産は少ない傾向の中、ゼロコロナ政策による流通減少がいつ起こるかが予測できない点です。仕入先様と連携をさせて頂き、正確な情報をお伝えさせて頂きながら進めて参ります。全体としては玉葱原料としても平年価格とは異なり、価格改定となる見込みです。加工においても、全ての事業者様で同様であると思いますが、人件費や光熱費上昇により固定費が上昇している状況です。

厳しい環境は続きますが、会話をさせて頂きながら、皆さまのお役に立てるように従業員一同「今」できることを常に考え、全力で実行していくように致します。今後ともご指導、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

今回は「自動販売機」の可能性について書きましたが、もうひとつ注目しているのが、新型コロナ後の新業態として話題の多い「セルフ」です。「セルフ」と聞くとわたしの世代はガソリンのセルフスタンドをすぐに思い出しますが、最近ではいろんな業界でセルフ化への取り組みが進んでいます。日本の中でも新しい流れが生まれやすい名古屋の4つの業態を紹介したいと思います。

昨年12月に名古屋市に完全無人のセルフエステサロンがオープンしました。ワンコインから施術できるエステサロンを「完全無人」で実現したのは日本初だそうです。コロナ禍でソーシャルディスタンスが求められる今、新しい生活スタイルに合致したサービスとして注目を集めているそうです。無人のために最初はすこしとまどう方もいらっしゃるようですが、スマホを使ってのインストラクションもとてもわかりやすく、どんな方もすぐ慣れるそうです。エステサロン業界特有の勧誘などありませんので、気軽に好きなだけ様々な本格フェイシャルエステメニューを受ける事ができるそうです。

名古屋駅からほど近いところに新業態の焼肉屋として人気の肉の夜市というお店があります。松坂牛などのお肉がとともリーズナブルに食べられるということはもちろん、それ以上に話題なのがセルフサービスの焼肉店だということです。特徴的なのが入場料として500円が必要なこと。この中にはスープ・ご飯の食べ放題とソフトドリンクが飲み放題がついています。アルコールは別料金ですが、もちろん自分で作るスタイルです。肉の注文はタッチパネルし、会計ももちろんセルフ方式。最近では配膳ロボットが導入されているお店もあります。これも従業員との接触をしなくてよいという気軽さがで人気だそうです。

中京圏で70店舗あまりを展開する書店チェーンの三洋堂は昨年7月に「セルフレジ率95%を目指した」これまでにない新しい店をオープンしました。自社のウェブサイトから注文し、店頭で無人受け取り、セルフレジ会計に特化した「クリック&コレクト」方式を業界で初めて導入。開店から1カ月で利用率は90%を超えているらしいです。最近では、書店チェーンでセルフレジ導入は積極的にみられますが、特にスマートフォン注文とセルフ会計をメインとする新業態の取り組みは、これからの書店オペレーションを変える可能性があるかもしれません。

愛知県内で複数のグランピング&BBQ施設を運営するウッドデザインパークが、名古屋駅にコロナ時代の新しいカフェのカタチ「無人カフェ」を今年の1月にオープンしました。コンセプトは「家・カフェ・図書館のちょうど間のような存在」で、それぞれの良いところを合わせたような空間を目指しているそうです。入店から退店まで全てがセルフスタイルのカフェで店員との接触が一切なく、気軽に仕事や勉強に集中できるのは、今の時代に合っているかもしれません。

はじめに書いたとおり、「セルフ」は新型コロナ後の非接触という安心感を提供するとともに、気軽さを求めてわざわざらしさを敬遠する新しい世代の消費者の好みにも合った方式です。さらには将来的な人口減による働き手不足への対応などのニーズをも満たすものであり、これからも注目していきたいと思います。



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んでいる。

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

## 5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 最終晩となります 大切に加工して出荷致します
輸入黄玉葱	NZ 西オースト	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	雲南省	価格は大幅に上昇しています
国産赤玉葱	—	在庫無
輸入赤玉葱	中国 AUG	中国産 AUG産 スポット対応となります

※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