

回									
覧									

平成20年6月1日《第149号》

<p><明日を創造する></p> <h1>店舗インフォメーション</h1>	<p>発行：社団法人農協流通研究所店舗研究部 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-38-9 TEL(03)5643(3675) FAX(03)5643(3688)</p>
---	--

第56回青果部門講習会

平成20年5月26日（月）～27日（火）の2日間、神奈川県平塚の全農営農・技術センターで第56回青果部門講習会が開催されました。今回の講習会のテーマは、「地域一番店をめざす青果部門のあり方」、「闘争心」でした。改めてAコープの青果部のあり方を問うことが主旨です。JR茅ヶ崎駅に10:00に集合した17名、まずは近隣の4店舗の視察からスタート。指定した商品を買



りながら売り方や商品管理の状況をチェックしました。その後センターに入り座学、討議、視察の結果報告の発表をおこない2日の講習会が修了しました。品質・鮮度管理の重要性 今回の講習会で一番の収穫は、店舗ごとの商品チェックから品質と鮮度管理の重要性を実感できたことで、そこに値入ミックスをして、よりよい状況でお客さまに商品提供していくことです。（旬の地場野菜を重点販売する為にも）。MDの管理レベルを比較することで改めて品揃え、品質・鮮度管理の重要性を認識しました。中には商品管理に問題のある状態もありました（今回のチェック日が月曜日、多少憂慮したとしても）。事例では、買い求めた大手J企業のメロンはすでに食べごろをすぎた完熟状態。本来ならクレームもの。I企業のこだわり玉ねぎは契約栽培のための弊害であろう“ひ

ね物”の在庫商品を取り扱わなければならない状況、さらに特別栽培にこだわるがために、産地的には端境なのにまだその商品を扱わなければならないことなど（J店 鹿児島島のピーマン）。商品限定による差別化がかえってマイナスになる大手の弱みも分かりました。Aコープとして鮮度・品質・産地の選定の優位さをアピールし戦術的にも優位に立つ事です。青果物の鮮度管理は、「理にかなった管理」を行わないと品質低下が早く起こります。見た目が良く見えても「中の栄養分が少なくなり」食べると美味しさが減っていることに気付かないことも今回の講習会で（検食して）学びました。商品サイクルを考え「安い時には、一生懸命に生産者のために売ることを考える」出はじめと旬の価格、手頃な価格と食べ方の提案。担当者は先ず興味をもち、野菜・果物が好きにならなければ、うまく売れません。仕入れる時には、いくらなら売れるかを先ず考える。つまり品質と鮮度によって売れる価格(価値感)は違



います。入荷した商品を診て、自分で価値を判断し、この価格ならいくつ売れるかを決



めるように訓練する（計画と実務の差の対応）。

見切りの考え お客様が安いと感じる商品は良く売れ、高いと感じる商品は残ります。その見極めを間違えると結局ロスが増えて「利益」が吹っ飛んでしまいます。だから、毎月、品群（分類、カテゴリー）ごとの値入(利益)政策、値入ミックがとても重要です。季節ごとの品群には値入の役割があります。区分として、とにかく買ってもらうことを優先する物。値入を高くしても買ってもらえる物。儲けと売上げの両方が稼げる物。毎日の相場変動を生かしてそれらの価格政策を行う必要があります。いくら安くしても、ちっとも安いと思ってもらえないものもあるし、安く売っていないのに安いと思ってもらえるものもあります。それを値入計画と在庫を見て見切る判断をすることが重要です。 **無駄なロスと生きたロス** 生鮮商品は確実に鮮度が悪くなり、商品価値が減ります。「売る立場」での感性だけでなく、生きたロスに使ったほうが良いと考える。「じつと我慢して、

廃棄するより」「半額にするより」もっと早く複数の対処が出来る。1割の商品を試食に使って9割を定価販売すること、5割の商品をタイムサービスで半額処分し、残りは鮮度を落とさないうで“売り切る”などの手法がある。在庫量を見て早く正常な状態に戻すことの繰り返しで、商品の鮮度と在庫を一定にすることを追求することが仕事です。そして、その管理の結果は**差益管理表**で確認します。当日までの売上から当日までの仕入を引けば簡単な利益がつかめます。そのためにも在庫が安定している事が条件です。講習会内では、参加者の討議の時間も作りました。Aコープの青果売場のあり方の結論は出せませんでした。各自やるべき事は理解できました。各店舗のMD比較、“食べ比べると違いが良くわかる”から得た体験は、今後の青果部門の方向性を決める上でとても重要であることが実感できました。

（ 藤井講師 事務局 杉田 ）

品名	項目	I	J	E	F	総評
例)玉ねぎ	価格	198	38	138	158	
	等級	L	L	L	L	同じ
	産地	北海道	佐賀	佐賀	千葉	佐賀で価格訴求
	食味					
	販売形態	4個袋	バラ	3個ネット	3個ネット	バラはJのみ
	品揃え	2	2	4	3	Fの品揃えよい
	価格ライン	98~198	38~298	168~298	158~250	E社安い
	MD商品	特菜扱い		価格安い	アイテム多い	各社差別化意識

講習会案内

7月の講習会

講習会名 : 第32回 店舗職員資格認証(中級)講習会
 場 所 : 神奈川県 「JA全農営農技術センター」
 開催期間 : 平成20年7月8日(火)~7月9日(水)2日間
 募集締め切り日平成20年6月24日(火)

店舗部門主任・候補者を対象に中級認証試験対策を兼ねた店舗

講習会名 : 第33回 店舗職員資格認証(中級)講習会
 場 所 : 滋賀県 「JA滋賀中央会 滋賀県農業教育情報センター(アグリライズ滋賀)」
 開催期間 : 平成20年7月15日(火)~7月16日(水)2日間
 募集締め切り日平成20年7月1日(火)

中級講習会

講習会名 : 第34回 店舗職員資格認証(中級)講習会
 場 所 : 福岡県 「JA福岡教育センター」
 開催期間 : 平成20年7月15日(火)~7月16日(水)2日間
 募集締め切り日平成20年7月1日(火)
 場 所 : 神奈川県 「全農営農技術センター」
 開催期間 : 平成20年7月23日(水)1日間
 募集締め切り日平成20年7月9日(水)