

回									
覧									

平成20年6月15日《第150号》

<p>&lt;明日を創造する&gt;</p> 	<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>
--	--

### 廃棄物とゴミ減量の推進は店舗から

私ごとですが、市の廃棄物減量等推進委員になってしまいました。先日、ごみの状況と推進委員の役割について市が主催するブロック会議がありました。その中で気になることがありましたので報告します。私の市では4月から有料指定袋によるゴミ収集が開始されました。出されるごみの量は、前月と比べトラック20台分近く(50トン)も減ったそうです。市民は有料ゴミ袋を買ってゴミを出さなければいけない訳ですから、減るのは当然です。市では、あわせてプラスチックの収集も開始し、今年1年で15%のゴミ減量、今後5年間で25%のゴミ減量を目標にしています。市がゴミの減量を積極的に薦めるので市民の意識も高まっています(現在、一人当りのゴミ排出量は全国で2番目に少ないそうです)。したがって、この地区の店舗でもこの目標を達成させるために、なるべく買物などによって出るゴミを少なくする努力が求められます。レジ袋削減の取組み(買物袋持参の推進)、カン、ビン、紙パック、ペットボトル、トレイの店頭回収の充実、店内での商品の販売方法の工夫などです。実は、こ

### 惣菜のお盆対策アドバイス

夏季休暇は短近安か長期ゆったりパターンに分かれる。それはカレンダーから5連休パターンか9連休パターンに分かれるからです。今年はお盆高、景気予測から消費の盛り上がりは昨年ほど期待できない。商品的には価格訴求に重点を置くパターンと味、品質、安全にこだわるパターンに分かれる。SM惣菜は日々のリピ

これらの事項をさらに細かくしたチェック表で推進委員が実態調査なるものを行ないます。対象の店はエコショップ認定店(市の審査で認められた97店舗)です。当然、チェックの結果は協力的な店、積極的でない店として公表される訳です。

会議の報告で、某スーパーマーケットの店舗では、レジ袋の削減を推進し、先月だけで60,000枚のレジ袋の発注数が減ったこと、こんな話もありました。「魚を買われたお客さまがサッカー台で魚をトレーからポリ袋(マイミーパック)に詰め替え、トレーはゴミ箱(あるいは回収ボックス)に入れて帰られる。レジ周り、あるいは回収ボックス付近が魚くさくなって大変、お店側は頻繁に回収し衛生管理にも気を配らなければならないことになっている」という事です。店側としては、レジ袋は削減されることになるが、店舗のトレーの回収の量は4倍にも5倍にもなり、ますます負担(人件費、リサイクル費)は大きくなっていく。つまり、積極的にトレーの使用、ポリ袋の削減を進めなければいけないということです。(杉田)

ート購入を基本としながらハレの商品強化でお客様の購買促進と単価アップを狙った商品作りを強化する。そのためには1日3回転を目標に鮮度にこだわって早めの売切りをしながら出来立て、作りたての販売を強化する。原材料の高騰の中で利益を確保する為には、ア、売れて儲かる商品は何かを明確にし、売り込む。

イ。売上はBクラスであるが利益率の高い商品を売り込んでみる。ウ。売上はAクラスだが利益率の低い商品はできるだけ抑える。計画的に商品を売り込む努力が必要。POP、試食、実演販売などお客さまの五感に訴えて売り込む。

**商品計画** 1. **寿司** 帰京地域 ¥1,580～¥2,500、帰省地域 1,980～¥3,000 一人前は ¥680～¥980 が主力、上ネタ（中トロ、ウニ、真鯛）を取り入れ商品作り、3人前以上の盛り合わせは午前中の展開は押さえ、午後からケース下段でフェイス拡大拡販。2. **オードブル** ¥1980 が売れ筋、おつまみで ¥1,000 クラスでお盆期間中販売点数アップ狙い。商品内容は揚げ物おつまみに偏らない。サラダ、煮物、小腹を満たす巻寿司、**おこわ**を取り入れた品揃えをする。午前中の**展開は押え気味**に午後から下段、平台を活用拡販。**おかずサラダ**とローストビーフ、ポーク、チキンを盛り合わせた**冷惣菜オードブル**が伸びている。¥598～¥1980、¥980を重点に冷ケース展開する。3. **天ぷら** 帰省地域で ¥680～¥880、その他では ¥398～¥580 で1回に多く作り過ぎない。又何点盛り、何人前をPR。商品作りにおいては、季節

野菜と魚介類を中心に、青、赤をアクセントにして盛り付けを行なう。バラ売りは、冷麺との相性で13日に品揃えを拡大、バイキング販売を強化。4. **フライ、唐揚げ** エビフライ、ローストンカツ、ヒレカツ、チキンカツと中心に生パン粉使用の手付け商品を売り込む。¥298～¥580、串物、串フライ ¥60～¥70、5本、10本のバンドル販売で変化を出して展開。唐揚げはおつまみの代表商品として均一セール（¥298、2パック ¥580）で展開。カキフライは季節の先取り展開で大粒の展開を実施。5 **焼き物、中華** 焼済冷凍品は必ず温めて（180.℃3分）から展開。ばら売り中心。焼き餃子、酢豚、エビチリ、の単品集中と3点セット販売中心（¥580～¥780）、期間中は個食を押えて2～4人前のファミリーパック、中華バイキングは日を限定100g ¥158～¥178、5～6アイテムで品揃え対応。6. **煮物、サラダ** 煮物セット帰省地域（¥498、¥780）、その他は ¥298、¥380 中心。7. **米飯、スナック** 丼、冷麺セット中心、カレー、オムライス、焼きそばは、昼食、夕食で分ける。 お盆対策次回に続く （惣菜コンサル 山岸）

## 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中級講習会

講習会名 : 第33・34回 店舗職員資格認証(中級)講習会  
 場所 : 第33回 滋賀県 「JA滋賀中央会 滋賀県農業教育情報センター(アグリティ滋賀)」  
 場所 : 第34回 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)

パソコン活用作業管理

講習会名 : 第1回 作業・動作計画とコスト管理講習会  
 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)

トップセミナー

### 8月のセミナー

セミナー名 : 第9回 店舗戦略トップセミナー  
狙い：勝者になるか敗者になるか。トップがどのような行動をとるかによって決まる。進むべき方向を見極めトップとして取り組むべき事項を学ぶ  
 場所 : 東京都新宿区市ヶ谷 ホテル グランドヒル市ヶ谷  
 開催期間 : 平成20年8月20日(水)～8月21日(木)2日間  
 募集締め切り日：平成20年7月25日(金)