

月刊東乳商

第489号

発行所 東京都牛乳商業組合 広報部 〒101-0035 東京都千代田区神田紺屋町29 神田ISビル (5295) 3721(代表) FAX (5295) 3724
東京牛乳商業組合 平成19年10月20日
●URL <http://www.tokyo-gyunyuya.com> E-mail tonyusho@forest.ocn.ne.jp
毎月20日発行・定価1部150円 1年1800円(郵便料共)(昭和47年2月22日第3種郵便物認可)

乳製品販売顧客管理コンピュータシステム

市乳くん

宅配/卸・ハンディ・本支店間・LAN・EOS・顧客管理

【資料請求はこちらから】>>>> 0120-5959-92
株式会社 オシカワシステム <http://www.oskw.jp>

19年度東乳商研修会

城北・城西ブロック 二会場に55名が参加
中央・城東ブロック

十月は二会場(立川、世田谷)で計画

統一テーマ

「牛乳販売店はチルド物流の専門業者」

佐藤先生講演テーマ

「お客様を大切に作る宅配業者への挑戦」

秋の到来と共に東乳商の研修会がふたを開け、その第一回目の研修会が九月十五日・中野サンプラザで城北・城西ブロックの会員を対象に、第二回目が九月二十二日・タワーホール船堀において中央・城東ブロックの会員を対象に行われた。

理事長挨拶要旨

私が理事長就任して最初の二年間は、「お客様に愛される牛乳販売店を目指す」をテーマに取り組んで、お誕生日プレゼントを研修会で取り上げ、その成果を得られた。十九年度は、「牛乳販売店はチルド物流の専門業者」をテーマに取り上げ、皆さんと研修していきたい。チルド物流はヤクルトを除けば牛乳販売店しかやらない。言わばチルド物流は牛乳販売店の専門分野だ。少子高齢化、飲み物の多様化などで牛乳の消費量は年々減少している中で、セールスに一万円以上の経費を使って需要開拓しても数ヶ月で止まられると経費倒れになる。牛乳売上減少をカバーするには牛乳以外の宅配商品を増やす以外にない。

佐藤先生にもチルド宅配について話していただくが、「那須の赤い太陽」もチルド宅配に向いている商品である。研修会で取り上げる前に執行部で実際にチラシを配ってみたいところ、お客様の評判もよいしリピートオー

ダーも結構あるので、皆さんの店でも取扱品目に加えられることを東乳商としてもお薦めしたい。

佐藤先生講演要旨(前半部)



チルド物流 つまり温度の低い物流は牛乳屋さんしかいない。ヤクルトおぼさんもあるが牛乳屋さんのほうが宅配の規模も大きく有利な展開ができる。そういう財産を皆さんはたくさん持っている。今日お話しするテーマを「お客様を大切に作る宅配業者への挑戦」として、いま牛乳の消費量は減っている。Jミルクのデータで見ても牛乳消費量は今年比昨年と比べて全ての月でマイナスだ。パッシング本の影響も少なからずあるのではないかと。飲まなくなっ



理由は、においや口当たりなどではなく「持ち歩けないから」「日持ちがしないから」が多く、また、「牛乳以外に飲みたい飲み物が増えた」ために牛乳を飲まなくなったという回答が多く、お茶、コーヒー、野菜ジュースをあげる人が多い。さらに「冷蔵庫に置かれなくなった」ことも減少につながっているように。宅配で消費者が望んでいるものは安いものばかりではない。多少高くても安心できるものを食べたい、と思っている消費者は多い。あるお店で「銀行引き落としを止めて手集金に切り替えたい」という話を聞いた。手集金しながら自分をPRすることが

組合員の皆様へ

お店のホームページを作りませんか？

東乳商がお手伝いします

東乳商は、本年度の事業計画に「販売店ホームページ開設支援事業」をとりあげています。ホームページはお店や会社の顔であり、ホームページがあることで、お客様の満足度、信頼度、安心度の向上に結びつき、情報を求めるお客様との架け橋になります。例えば、お客様が「牛乳が飲みたい」、「近所に牛乳屋さん

城南、山手ブロックの皆様へ

10/27(土)、世田谷区立玉川

区民会館で研修会を開催します

講師は佐藤卓先生(中小企業診断士)

城南、山手ブロックの研修会を左記により開催します。開催日が迫っていますが、出欠の返事がまだの方も開催前日まで受け付けますので、どしどしご参加下さい。

連絡先

城南ブロック長 木我英俊氏 (電話三七二一六四八二)

山手ブロック長 田村寿雄氏 (電話三七〇一一二二四) または東乳商事務局 (電話五二九五―三七二二) (電話五二九五―三七二二)

対象のブロック・支部 城南ブロック(港、品川、大田、目黒、渋谷各支部) 山手ブロック(世田谷(1)、(2)、(3)、玉川各支部)

開催日時 十月二十七日(土曜日)午後六時(受付開始五時三十分)

会場 世田谷区立玉川区民会館

店主の皆さん

労働保険に加入していますか？

10月は『労働保険適用促進月間』です

パートを含む従業員を1人でも雇っている事業主は労働保険への加入が義務づけられています。未加入の期間中に万が一労働事故が発生した場合、従業員やその遺族には労災保険が給付されますが、その負担は全て事業主から徴収されます。未加入の事業主の方は、労働保険の加入手続きを至急行ってください。お問い合わせ、相談は東京労働局適用課(電話〇三三三二二一六二八)、又は、最寄りの労働基準監督署へ。

9・10月定例常務理事会

東乳商は正副理事長、常務理事および参与で構成する定例常務理事会を9月12日と10月10日に開催した。

直近2ヶ月の主な議案は次の通り

- 1、乳業界全般報告(全乳連関連含む)
- 2、19年度研修会の進捗状況
- 3、墨田支部発足報告
- 4、不当廉売 ― 牛乳特売チラシ収集状況
- 5、独禁法改正に対する要望取り纏めのための調査依頼について
- 6、宅配商品「那須の赤い太陽」
- 7、販売店ホームページ開設支援事業の展開
- 8、「新春の集い」の日程 1/25(金)肉の万世で開催
- 9、定款変更に係る今後の予定について
- 10、廃業店への感謝状について
- 11、第27回東京都乳牛共進会「秋のわくわくモーモーshow」開催
- 12、都改協の実施事業について
- 13、新谷氏への公開質問状に対する新谷氏からの回答について
- 14、消費生活条例改正パンフレット及び中酪キャンペーングッズ全店発送
- 15、映画「ファンタスティック4 銀河の危機」割引券全店発送

以上の審議事項が執行部から提案され承認された。

改善協版

平成十九年度

牛乳販売店優良事例発表会事業

東京都審査会実施

平成十九年十月五日(金) (有)みるくらぶナンバ難波十五時半より十七時まで東京御茶ノ水ホテル聚楽に於いて、十九年度優良事例発表会事業東京都審査会が実施された。

参加店は明治・藤和宅配センター佐藤秀和氏、森永・川幡副会長、河野副会長、渡辺副会長、藤橋メイトー協会会長、関根コーシン会



会長、相田小岩井協会会長及び牛尾田グリコ協会理事長の方々八名のご出席でおこなわれた。

審査は各店ごとに提出された調査書をもとに慎重に審査を行った結果明治・藤和宅配センター佐藤秀和氏が都の優秀店として選出され東京都の代表として関東甲信越ブロック審査に臨まれる事になります。他の二店につきましても来年二月に都の優良店として表彰されます。

今後の予定としては十月十二日(金)に関東ブロック予備審査が行なわれる予定であるが、経営専門委員の佐藤先生を始め村田ブロック長以下十地区の流改協会長の出席を得て十地区の参加店を対象に審査が行なわれる。

そしてこの中から三店が本審査に推薦されて、佐藤先生の訪店調査にもとずいて十一月に最終審査が行われ関東ブロック代表二店が来年二月の全国大会に臨むこととなります。



ヨーグルト学

発酵乳のひとつであるヨーグルト。爽やかな風味が特徴です。含まれる乳酸菌の働きに期待して、健康づくりのために積極的に食べている人もいます。

牛乳だとお腹がゴロゴロするという人でも、ヨーグルトなら大丈夫。その栄養や働き、味わいの魅力を紹介しましょう。

「ヨーグルトは古くから親しまれてきた乳製品」

ヨーグルトは、乳に乳酸菌を加え発酵させた乳製品です。紀元前数千年、人間が牧畜をはじめた頃から作られていました。原料は、牛乳だけでなく、水牛、山羊、羊など哺乳動物の乳が使われます。

この「ヨーグルト」という言葉は、古代トルコの「乳から作った酸っぱい発酵乳」をさした「ユーグルト」が語源になっています。

「どのタイプでも栄養にすぐれたヨーグルト」

ヨーグルトには、いろいろなタイプがありますが、成分規格が決められているので、どのタイプでも、たんぱく質やカルシウム、乳酸菌の効果は、ほぼ同じです。

○食べるヨーグルト(糊状)

牛乳などを乳酸菌で発酵させただけのものをプレーンヨーグルトといいます。そのほか寒天やゼラチンで固めたり、フルーツを加えたデザート感覚のものもあります。

○飲むヨーグルト(液状)

発酵後、固まったヨーグルトを攪拌して液状にしたものです。

○フローズンヨーグルト(凍

結状

発酵したヨーグルトを攪拌しながら、空気を混入して凍結したもので、冷凍保存中も定められた数の乳酸菌が生きています。

「さまざまな特徴をもつ乳酸菌」

ヨーグルトを製造する上で、なくてはならない乳酸菌は、糖類を分解して多量の乳酸などを生成する細菌の総称で、1857年にパスツールによって発見されました。

乳酸菌は、広く自然界に存在し、人や動物の消化管にも生息しています。ヨーグルトの製造に使われている乳酸菌は、ブルガリア菌、サーモフィルス菌、アシドフィルス菌などです。

乳酸菌の種類ごとにさまざまな特徴をもつため、乳酸菌の組み合わせ方により、製品ごとに風味や味、機能などが変わってきます。

「ヨーグルトの乳酸菌による効果」

乳酸菌には、いろいろな効果がありますが、代表的なものには、次のようなものがあります。

(1) 整腸作用：消化管の有害菌を抑え、菌叢を正常にする。腸内腐敗を抑える。消化管の運動を促進して便通を整える。

(2) 消化吸収の促進：牛乳を乳酸発酵することにより消化吸収を促進する。

(3) 免疫力を高める：病気に対する抵抗力をつける。

(4) アレルギー症状をやわらげる：花粉症など。また牛乳を酸性にすることで保存性を高め、風味を高める効果もあります。

乳酸菌は、胃酸や胆汁酸の

影響を受けて、腸まで生きて届くことができないものと、生きて腸に届き効果を発揮するものがあります。しかし死んでしまった菌も、有害物質を吸着して排泄させたり、免疫機能を高めてウイルスや病原菌からカラダを守ったり、体内で有効に働きます。

「ヨーグルトの栄養価」

牛乳は、それ自体栄養価の優れた食品ですが、ヨーグルトは乳酸発酵により、牛乳にはない機能性が加わった食べ物に変化しています。

ヨーグルトに含まれるたんぱく質は、乳酸発酵により一部分分解されているので消化吸収しやすく、また乳糖の一部も分解されているため、牛乳を飲むとおなかゴロゴロする人にもお進めです。

またヨーグルトは、ビタミンCが少なく食物繊維は含まれませんから、フルーツとの組み合わせはお勧めです。味わいの相性も抜群です。ただし、生のキウイフルーツ、パイナップル、バナナなどは、たんぱく質分解酵素が含まれ、その酵素の働きにより、苦みを感じることがあるので、これらのフルーツと組み合わせる場合は、すぐに食べるようにします。

「いろいろな食べ方で、毎日おいしく健康に」

ヨーグルトはそのまま食べるだけでなく、爽やかな風味を生かしたさまざまな料理に利用されます。ヨーグルトとフルーツやシリアルを組み合わせたのは、栄養学的にも優れているので、朝ごはんに最適です。

また、ドレッシングの材料として使ったり、カルシウムの摂取量を増やせるだけでなく、エネルギーを抑えることができ、食物繊維が豊富な野菜をおいしく食べられます。

カレーなどの煮込み料理に加えると、ヨーグルトの爽やかな風味により、味わいをま

るやかにすることができ、調理に使うと、肉や魚の匂いを吸着したり、漬け込むことでやわらかく仕上がるなどの効果があります。

「ヨーグルトのおいしさを保つ保存方法」

乳酸菌は、温度が高いと活動が活発になって酸度が高くなり、味が酸っぱくなったり、水分(ホエー)が分離する原因になります。10℃以下の冷蔵庫で保存すると、乳酸菌は活動せず、風味を長く保つことができます。

冷蔵庫では、ドアポケットに入れると開閉の振動でホエーがやすくなるので注意する必要があります。ホエーは捨てずに、ヨーグルトと混ぜて食べます。

「世代や男女で好み分かれるヨーグルト」

いろいろなタイプがあるヨーグルト。どのタイプが好まれているのか調べてみると、全体ではプレーンヨーグルト44・8%が一番。でも果肉フルーツ入りヨーグルト44・1%、果糖のヨーグルト40・5%と大きな差は有りません。

しかし、年代別・性別でその内訳を見てみると好みの差が現れます。プレーンヨーグルトをよく食べているのは50代・60代の女性。半数以上の人が食べています。中学生・10代・20代の女性に人気なのは、果肉フルーツ入りヨーグルトで美容志向や味のバラエティ志向が強いことがうかがえます。

「若い世代ほど甘いヨーグルトがお好み」

男女ともに中学生・10代・20代に人気があるのは甘い味のもの。デザートやおやつ感覚で楽しんでいるのでしょう。風味をだしたり、コクを出したり、料理にも活躍するヨーグルトの実力を知ってほしいものです。

(Jミルク資料より)