

月刊東乳商

第490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
●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 全日程を終了

四会場に百十名が集う

- 9/15 城西・城北ブロック (中野サンプラザ)
- 9/22 中央・城東ブロック (タワーホール船堀)
- 10/13 多摩1、2、3ブロック (三多摩労働会館)
- 10/27 城南・山手ブロック (玉川区民会館)

東乳商の十九年度研修会は九月と十月に四会場で行われ、全日程を終了した。講師の中小企業診断士・佐藤卓先生は「お客様を大切にする宅配業への挑戦」をテーマに講演、「現在のお客様への上乗せ販売や牛乳以外の宅配商品を増やすなど販売努力が必要だ。配達するだけで商売が成り立つ時代は終わった」と力説した。チルド物流の具体的実施例としてまた、栃木県産の「有那須エッグ」「那須の赤い太陽」こだわりの卵について、(株)セカンドライフパートナー代表谷川俊昭氏がサンプル品を参加者に配って説明した。各会場とも関心が高く、粗利、配送方法、注文方法、納期などについて質問が相次いだ。中小企業診断士佐藤講師の講演概要



1. 宅配牛乳の消費量が減少!!
Jミルクの調査によると、牛乳類の購入量は昨年と比べて、明らかに減少している。ムリな拡販は市場を乱す原因となる。
2. 牛乳販売店の販売戦略再点検!!
- ① 宅配業と考えれば牛乳販売店ができることはたくさんある
- ② まずは最もリスクが少ない牛乳・乳製品の上乗せ販売に挑戦
- ③ 次に安心安全を売り物にする食品に挑戦
- ④ お客様を選んで新規開拓
3. 最も確実な既存のお客様への関連商品販売の具体的検討
- (1) 最もリスクが少ない牛乳関連商品販売
- ・ 1週間7本契約のお客様優待

- ・ 牛乳プラスチックヨーグルト(豆乳・黒酢等)の提案
- ・ 週1回高品質牛乳(ジャージー牛乳・低温殺菌牛乳等)の提案
- ・ 毎月1回バター・チーズの御用聞き
- (2) 少し努力が必要な一般商品の販売
- ステップ1: 常備すると便利な商品(固形スープ・ワカメ・味噌・L.L豆腐・卵)
- ステップ2: 季節の物産販売(新米・果物・餅・菓子等)
- ステップ3: 記念日に合わせた商品提案(中元・歳暮・孫の日・クリスマス・体育の日、敬老の日等)
- ステップ4: 近隣商店のご用聞き代行(酒・鮮魚・青果・パン・家電・お菓子等)

4. 経費はかかるが将来の顧客開拓は必須
- (1) 小さなお子さんを持つ家庭
- (2) 子育てが終わった中高年夫婦
- 配達するだけで商売が成り立つ時代は終わった!!

販売店ホームページ制作の会合開催

東乳商がお手伝いします

「お店のホームページを作りますか?」と前月の東乳商新聞で呼びかけたところ、5人の組合員の参加があり、ソフト制作会社も出席して十月二十三日、東乳商事務所(電話03-5295-3721)までお気軽にお問い合せ下さい。ソフトメーカーとの打合会を設定します。なお、東乳商ホームページURLは<http://www.tokyo-gyunyuya.com>

牛乳容器にペットボトル解禁

東乳商も今後の宅配販売店への影響に関心

ペットボトル容器入り牛乳の販売が十月三十日、解禁となった。厚生労働省が「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(乳等省令)の一部改正、牛乳容器にポリエチレンテレフタレート(PET)が追加されたことによるもので、ペットボトル容器入り牛乳の製造販売が可能になった。

乳等省令改正にあたって厚労省は、ペットボトルの取扱についての注意を促す食品安全部長通知を同日付けで送付した。牛乳のペットボトル容器使用に当たっては、関係業界が衛生面から自主基準を設けることにしているが、容量は常温で持ち運びしない飲みきり容量(350ml以下)と冷蔵保存

東京の酪農家も頑張っています

第27回東京都乳牛共進会 秋の家畜ふれあいデー!

十月二十三日、青梅市の東京都農林総合研究センターで、東京都酪農業協同組合が主催する「東京都乳牛共進会」と東京都農林水産振興財団主催の「秋の家畜ふれあいデー!」が同時開催され、都内の酪農家をはじめ近隣のたくさんの方々連れが会場を訪れにぎわった。共進会は乳用牛の資質改良と能力の向上を図るとともに、東京都の酪農についての理解、牛乳乳製品の消費



東乳商 2008年 理事支部長 新春のつどい

開催日の予告
日時 平成20年1月25日(金曜日)
場所 秋葉原「肉の万世」
※理事・支部長への開催案内状は、12月中旬に郵送します。

費拡大を目的に開催されるもので今回が27回目となる。東京都にはまだ約90戸の酪農家があり、意欲のある後継者が頑張っており、その中でも多くの消費者に囲まれていることを生かして、自らの手で加工し消費者の需要に応えようとする動きも活発化している。

される容量(720ml以上)を基本とし、「10℃を超える場所には長時間置かない」「開栓後はできるだけ早く消費する」「容器に直接口をつけて飲まない」などの表示を行うことにしている。

東乳商もペットボトル容器入り牛乳の販売が解禁になったことで、今後宅配販売店へどのような影響がでてくるのか重大関心をもって注視している。

改善協版

牛乳販売店優良事例

関東甲信越ブロック

予備審査実施

十九年度関東甲信越ブロック予備審査会が、去る十月十二日(金)、御茶ノ水ホテル聚楽において十四時～十六時まで、村田ブロック長以下十地区の会長並びに商組渡辺理事長及び佐藤先生の参加によって、関東甲信越ブロック予備審査が行なわれた。



当審査会は既に二十一年を重ね、ここ二年連続で当ブロックは農水大臣賞を受賞しているものである。

審査会は、各県から選出された代表店の書類審査が行なわれ、売り上げ利益のここ三年間の連続の伸びがある事や、他の模範となるような手法があるかなどの観点から行なわれて、次の三店が予備審査として選出され本審査に推薦された。

神奈川・鴨志田販売店、山梨(株)梶原乳販、新潟・かわだ商事(株)。

この後、佐藤先生が直接同店を訪店して、詳細に業績などを調査し、その調査結果を踏まえて本審査が行なわれる。

本審査は十九年十一月十二日(月)に、同じくお茶の水ホテル聚楽において予定されている。この審査により二店に絞られ、この二店が来年の全国の審査会にブロック代表として臨む事になる。全国の審査会は二十年二月十二日に予定されている。

都普協版

平成19年度 第28回牛乳・乳製品利用料理コンクール

東京都大会の最優秀賞に

廣瀬咲子さん (東久留米市・専門学校生)

一般消費者を対象として、日常の食生活の中に牛乳及び乳製品をより活用してもらう動機付け及び定着化を図るために実施しました。

今年度も牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクの使用量に基準を設けて、毎日飲む牛乳に加えて、ひと手間かけたカルシウムたっぷりの料理、菓子・デザート

のオリジナル・アイデア料理を募集し、九月二十九日、東京栄養食糧専門学校(世田谷区池尻)において東京都大会を開催しました。今回は84人から、94点の応募があり、書類審査に合格した10作品、について調理実演審査を行いました。

当日は、午前10時30分から当協会の小笠原会長の「家庭で皆さんが使っている道具とは違い、初めての調理道具なので使い勝手が違うと思います、全国大会を目指して十分に力を発揮するよう頑張ってください。」との挨拶がありました。次いで、福井英記審査委員長から、「ここにおられる10名の皆さんは100に近い作品の中から選ばれたというだけで素晴らしいことだといえ

(23歳・学生・東久留米市)

の作品「パリパリ!! ハルマキッシュ」が選ばれました。

最後に、メーカーを代表して明治乳業(株)の飯田課長が、「料理は人を喜ばせ、楽しませるものです。牛乳・乳製品も多目的に使われる時代になりました。これからも、十分に牛乳・乳製品を用いてアレンジの効くもの、簡単に作れるもの等工夫され、豊かな食生活を送られることを望みます。」と挨拶され閉会となりました。

廣瀬さんは、11月11日武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区)で開かれた全国大会で、最優秀賞の農林水産大臣賞を目指し検討しましたが上位入賞はなりませんでした。

全国大会は、新潟、三重、京都、沖縄を除く44都道府県の10代から70代までの幅広い年齢層から九九〇七名一〇一二九作品の応募がありました。今年度は特に学生と若い人の参加が多くみられました。各都道府県から選抜された代表44人が腕を競い合い、最優秀賞の農林水産大臣賞には福井県代表・竹内早希さん(学生・19歳)の作品「おかず白玉」が選ばれました。

東京都最優秀賞 廣瀬咲子さんの作品 「パリパリ!! ハルマキッシュ」

【材料(4人分)】
牛乳：50ml、バター：15g、生クリーム：50ml、スキムミルク5g、全卵：30g、

【作り方】
① 春巻きの皮を十字に4等分に切る。
② 土台用のバターをレンジで溶かす。①の春巻きの皮を4枚一組にし、一枚づつバターを刷毛でぬり、角をずらしながら重ねる。タルレット型に敷き込む。
③ ミックスベジタブルと5ミリ角にしたボンレスハムをバターで炒め、塩、胡椒とカレー粉で調味する。
④ 全卵とスキムミルクを混ぜ、溶かす。牛乳、生クリームを鍋で温めてから加えて合わせ、こす。
⑤ ②の台に、③と5ミリ角にしたプロセスチーズを均等に入れる。上から④を流し入れ、粉チーズをふる。
⑥ 180℃のオーブンで焼き色がつくまで20〜25分焼く。

【ポイント】
春巻きの皮を台に使うことで手軽に作成でき、生地とは違ったパリパリの食感も楽しめます。具材は彩りを考え、ミックスベジタブルとハムを使用し、カレー粉でスパイシーな風味をつけました。ヘルシーな軽食やおやつに、またおもてなしにもピッタリです!!

プロセスチーズ：20g、ミックスベジタブル：50g、ボンレスハム：30g、春巻きの皮：4枚、塩：適量、胡椒：適量、カレー粉：3g、粉チーズ：10g