

2017
10月

Sasai ラボ

発行/佐佐井株式会社
北九州市小倉南区上曽根新町 2-25
☎093-472-1335
FAX 093-472-1790
http://www.bf331.com

イオン、ダイエーに「逆転換」

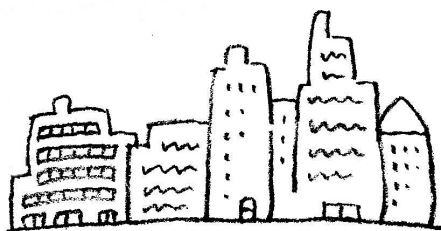
イオンは5日、総合スーパー（GMS）のイオンリテールが運営する2店をダイエーに転換する。これまでダイエー店舗をグループ企業に移管することでダイエーの再建を進めてきたが、その逆の動きだ。不振に苦しむのはダイエーだけでなく、本丸であるイオン側のGMS事業も同じ。

「イオンモリシア津田沼店は、ダイエーモリシア津田沼店に新しく生まれ変わります。」8月下旬、千葉県習志野市のイオン店舗の入り口にそうした貼り紙があった。イオンとしての営業を8月末で終え、4日間の改装を経て5日にダイエーとして開業する。

同じ日程でダイエーに変わるのもう1店ある。「イオン南砂町スナモ店」（東京・江東）だ。2店とも売り上げも食品がほとんどを占めているため、食に特化したスーパーへ転換するダイエーが運営するのがふさわしいとの判断だ。

イオンは現在「5年後、10年後のあるべき姿を議論している」（岡田社長）。度重なる買収で複雑に膨れあがったグループの資産を、いかに整理・活用すれば新しい流通業に生まれ変わるのか。既存の企業や事業の枠組みにとらわれない骨太のビジョンと、実行力が必要だ。

一日経MJ2017.9.1-



政府売渡麦価3.6%引き上げ決定について

今秋10月の輸入麦5銘柄平均は3.6%の引上げ（算定期間：平成29年3月第2週～平成29年9月第1週）となり、政府売渡価格は5銘柄平均で52,510円/トン（税込）となった。

輸入小麦の直近6カ月間（平均29年3月第2週～平成29年第1週）の平均買付価格は、米国・欧州において、小麦の生育期の降水量が少なく、減収懸念から価格が上昇したこと、輸送需要の増加により海上運賃が上昇したこと、為替が円安傾向で推移したこと等から前期に比べ上昇しました。（平成29年10月1日より）

昭和の給食、学生にも人気

昭和の給食メニューの定番だったコッペパンが、大手カフェ各社の「勝負メニュー」として復活している。ドトール・日レスホールディングスは専門店の多店舗化を進め、プロントコーポレーション（東京・港）は一部店舗に専用売り場を設けた。パンにはさむ具材も多彩になり、10代の学生からシニアまで幅広い客層の支持を集めている。

コッペパン専門店として首都圏で人気を集めているのが、ドトール・日レスホールディングスが手掛ける「パンの田島」だ。2015年に横浜市内に1号店を開業。現在5店まで広がり、21日には東京都武蔵野市にイートインスペースを設けた6号店を開く。店内でパンを焼き上げ、注文を受けてから具材を挟んで提供する。

既存店の売り上げはいずれも好調といい、都内の1店では同社が運営するカフェ「ドトールコーヒーショップ」のドリンクメニューの提供も始めた。

同社の担当者によると、「コッペパンになじみのある年配客が多い立地を踏まえて販売したが、学生客の購入が想像以上に多い」と話す。今後、ほかの店舗でもコッペパンのコーナーを設けることを検討する。

一日経MJ2017.9.15-

ダイエー、自社工場から供給

全店に「ベーカリー」

ダイエーは店内や自社工場で焼いたパンの販売を全店で始める。既存の食材加工センターにパン工場を新設。10月にも首都圏にある約80店に冷凍の生地や工場焼いたパンを供給する。

子会社のパン専門店「ボンテ」が、川崎市にあるダイエーの加工センター内に工場を開設した。メロンパンやピザパンなどの冷凍生地を9品目、工場焼き上げるあんパンやくるみパンなどを27品目製造する。

製造工程の大半をセンターで済ませることで店舗作業を減らす。冷凍生地の焼き上げには既存のオーブンを使い、店側には新たな設備導入は必要ない。冷凍生地を外部の工場から仕入れていた店も、新設した自社工場からの調達に切り替える。

一日経MJ2017.9.18-