

2019
2月

Sasai ラボ

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

人手不足倒産22%増

東京商工リサーチによると、人手不足に関連する 2018 年の倒産件数は前年比 22%増の 387 件だった。13 年の調査開始以降で最多。業種別でみると、サービスが 39%増の 106 件で 3 割近くを占めた。他業種への人材流出を背景に、サービス業の人手不足倒産は 3 年連続で増加した。

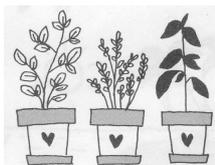
サービスでは介護や飲食を中心に人手不足倒産が増えた。待遇の良い業種に移る労働者が増えているという。原因別では、人手が足りず事業が続けられない「求人難」が 59 件と 69%増えた。採用や転職防止で人件費が上昇した「人件費高騰」も 73%増の 26 件あった。

沖縄にデザート工場

セブンイレブン・沖縄（那覇市）は、沖縄県うるま市にデザート工場を建設すると発表した。3日着工し、2019 年 7 月の完成を目指す。

セブンイレブン・沖縄は、すでに同県浦添市でおにぎりや弁当類の工場を建設中だ。久鍋研二社長は 1 月 30 日に開いたデザート工場の地鎮祭後、「2つの専用工場が完成すれば店を運営していく上でのインフラはめどが立つ」と述べ、19 年 7 月に那覇市を中心としたエリアから順次出店を始める考えを示した。

—日経MJ2018.12.5—



高級デニース

セブン&アイ・フードシステムズ（東京・千代田）は、レストラン「デニース」で単価の高いメニューをそろ改装し、19日に「デニースダイナー」として開店する。いろいろなメニューがあり、気軽に行ける従来のファミリーレストランのイメージから、近所にある老舗の洋食店を目指す。看板のデザインも変えて、異なる雰囲気仕上げた。メニューは内容を充実させた。肉類はアンガス牛を使ったメニューを用意。「アンガス牛のグリルシャルルマーニュ風」（2052 円）は、180g で濃厚なソースと合わせて食べ応えある商品とした。惣菜はカラフルな野菜を使ったマリネなど 1 日に 12 種を用意。数種類を選んで食べられるようにし、選べる楽しさを演

単価高い新ブランド



出する。数人で前菜やパスタ、肉料理を頼んで取り分けるような利用方法を提案する。ワインやアルコール類を充実させており、「ゆっくりとディナーを楽しめる店にする」（鎌田取締役）という。既存店のファミレスのイメージにとらわれることなく、新たな価値の創造を目指したという。

—日経MJ2018.12.19—

福岡に夜間無人店舗

ディスカウント店大手のトライアルカンパニー（福岡市）は、スマートフォン（スマホ）などを使って運営を効率化し、夜間の完全無人化を可能とした「スマートストア」の新業態店を福岡県大野城市に 13 日開いた。カメラで客の属性や購買情報を集め、品ぞろえに生かす。同様の店舗を来年に 10 店ほど出し、将来は全国展開する。新店ではレジに並ばず計算できる「スマートカート」に加え、スマホの専用アプリでの決済システムを導入。有人レジも廃止し、人員を従来型店より 4 割削減する。24 時間営業で夜間は初めて無人化を実現。午後 10 時～午前 5 時はスマホをかざして入店する。

—日経MJ2018.12.14—

バター輸入枠、19年度2万トンに大幅増

農林水産省は 1 月 30 日、2019 年度のバターの輸入枠を 18 年度比 5 割増の 2 万トンとすると発表した。マーガリンからの代替でバターの消費量が増加したため。脱脂粉乳は在庫が潤沢にあることから 18 年度に比べて 26% 少ない 2 万トンとする。バターや脱脂粉乳は農水省が輸入量や価格水準を厳しく管理する「国家貿易」の下にある。輸入枠は毎年 1 月、次年度の年間受給見通しを踏まえ、国際的な約束に基づいた輸入量（カレント・アクセス）を含めた 1 年分の数量を一括して設定する。足りない場合は、5 月と 9 月に追加輸入するかどうかの判断をしている。

—日本経済新聞 2019.1.30—