

2023
6月

Sasaiレポ

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

セブン、新商品 1 週間前に発注

当日配送変更、過剰在庫防ぐ

セブン-イレブン・ジャパンは一部を除く新商品の時期の前倒しを始めた。従来、加盟店が配送当日に行っていた常温商品（菓子や飲料、カップ麺などの温度管理が要らない常温の新商品）の発注を 1 週間前に変更。事前に注文数を把握することで物流センターが過度に在庫を持つ体制を改め食品ロスを低減する。物流面の見直しも進め持続可能な事業モデルを構築する。

トラック運転手に時間外労働の上限規制が適用され、輸送能力の縮小が避けられない物流の「2024 年問題」にも対応する。

永松文彦社長は「『近くて便利』といった利便性を追求しつつ、今後は社会課題の解決にも貢献したい」と強調する。

一日経 MJ2023.6.11—

代替シーフード広がる

大豆やこんにゃくなどで再現

大豆やこんにゃく粉など多様な食材を用いて、フィッシュフライや刺身などを再現した代替シーフードがひろがっている。見た目や風味を本物に似せており、商品開発が相次ぐ。水産資源は乱獲などによる減少の懸念がある。代替シーフードは持続可能性への関心が高い消費者にとって、新たな選択肢になる可能性がある。

日本ハムは 3 月、大豆や海藻由来成分などで白身魚のフライを再現した「フィッシュフライ」を発売、オーブントースターで気軽に調理できる。開発には約 1 年かかり「魚のほぐれ感を再現するのに苦労した」という。消費者からは「代替魚とは思えない食感や風味だ」という声が届いているという。イオンリテールは北関東、近畿などの一部の店舗で日本ハムのフィッシュフライを扱う。

食品メーカーのあすまフーズ（三重県）は、こんにゃく粉を使った「まるで魚シリーズ」を展開。「まるでサーモン」など 3 種類ある。魚独特のサシを再現するほど本格的な見た目。お刺身のさくの状態でカルパッチョや海鮮丼ぶりで食べられる。「まるで魚シリーズ」は公式通販サイトで注文することができ、21 年 11 月の販売開始から現在までに 4 万個以上売り上げた。

一日経 MJ2023.5.22—

イオン北海道など

「24 年問題」で研究会

倉庫・輸送網共有、14 社で検討

トラック運転手の残業規制が強化される「2024 年問題」を前に北海道で小売り各社が動き始めた。イオン北海道などが道外企業と共に研究会を立ち上げ共同輸送等を検討する。面積が広い北海道は物流網支持のハードルが高い。小売業界で競合同士のトラック総合利用が進む九州など選考事例を参考に課題解決に挑む。

研究会を立ち上げたのは道内スーパーマーケット大手のイオン北海道、北雄ラッキーや、九州に本拠地をおくディスカウントストアのトライアルホールディングス（HD、福岡市）や西友といった道外企業、そして物流企業など 14 社だ。

トライアル HD は既に本拠地の九州で、22 年からイオン九州などと共に物流研究会を発足。トライアル HD とイオン九州で店舗に配送するトラックの総合利用などに取り組んでいる。「自社だけでの物流効率化には限界がある。小売企業が連携しないと真の意味で効率化出来ない。」（広報担当者）と判断した。「少しずつ結果が出始めている」（トライアル HD の亀田晃一社長）

一日経 MJ2023.6.7—

