

月刊東乳商

第502号

東京都牛乳商業組合 平成20年11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)

発行所
東京都牛乳商業組合
代表者 渡邊佳三郎
東京都千代田区神田神居町29
神田ISビル 〒101-0035
☎(5295)3721(代表)
FAX(5295)3724

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>

牛乳安売り

東乳商 スーパーの不当廉売 公正取引委員会に申告

東乳商はスーパーの牛乳不当廉売について公正取引委員会に申告を始めた。7・8月を準備期間とし、9月から実際に申告を開始した。1リットル149円以下を申告対象とし、これまでの申告件数は9月が43件(チラシ数43枚)、10月50件(チラシ数108枚)だった。

東乳商では毎年事業計画のトップに牛乳販売店の経営安定の推進を掲げており、販売店経営圧迫の最大要因はスーパーの不当な安売りにあるとして、スーパーのチラシを収集し、そのデータを基に都内各地の実売価格の状況をまとめ、東乳商新聞「月刊東乳商」で公表し、かつ、全国牛乳商業組合連合会にもデータを提供している。また、都内マーク長、都改協、都普協、及び東乳商で構成する牛乳価格適正化協議会においても実態説明資料に供している。

平成17年から都内スーパーの牛乳安売りチラシを集め、収集件数は17年520件、18年1450件、19年7月中旬、東乳商渡辺理事長、川井副理事長及び事務局が公正取引委員会審査局公正競争監視室を訪問し、

生乳価格再引き上げ問題について(2)

一部酪農団体と大平乳業メーカー3社との間で生乳価格再値上げが合意された。今春30年ぶりの値上げで、当初は想定外の範囲とされた売上げ減少が、半年経過した現在危機的状況になっている。アメリカ発の金融危機に端を発した景気後退から、将来の生活不安により消費者は、当然のことながら生活防衛に懸命であり、消費マインドは過去最低のレベルに落ちているとの事。食料自給率の向上が求められている中で、酪農の危機が叫ばれている。

この問題解決に理解を示しながら、高齢者社会の進行と共に高まる宅配ニーズにこたえられる、宅配システムを守

スーパーによる牛乳不当廉売の実情を説明し、不当廉売申告を準備している旨を伝えた。当局から「不当廉売と思われるものについて申告があれば公取として調査しその結果を回答する」との返事を得た。

これを受けて、申告の対象をいくらかで線引きするか議論の余地もあるが、150円台も不当廉売の対象に含めると余りにも膨大な数になるため、149円以下を当面の不当廉売対象に設定。集められたチラシの中から149円以下をピックアップして公取に提出することにした。申告に当たっては、申告書、証拠チラシ、及び一覧表をセットにして提出する。これからも一ヶ月単位で取りまとめ申告することになっている。

東乳商では10年以上前にも申告したことが記録に残っているが、スーパー安売りが当たり前のようになってきている現在、安売りをただ見過ごしているわけにはいかない。

牛乳安売り問題は生産者、処理メーカー、量販店それぞれが複雑に絡み合い問題の根は深い環境整備に進展がない限り販売店の明日は明るくない。販売店の生活を守るため東乳商は申告活動をこれからも継続していく。

ホームページを

お持ちの販売店さん 東乳商と相互リンクをばりませんか

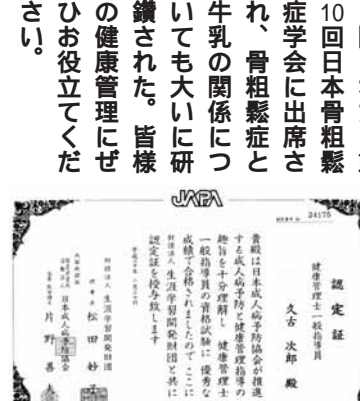
お店のPRにホームページを活用される牛乳販売店も多いのではないかと思います。今、インターネットを利用して情報を得るのは、若い人たちだけに限らず、団塊の世代や家庭の主婦等あらゆる年齢層でインターネットを駆使して情報を得ています。女性の中にはスーパーの電子チラシを見て今日の買い物の予定を立て、スーパーに出かける人も多

いと。東乳商にも消費者の方からホームページを見て、「自分の家に近い販売店

健康管理士 一般指導員資格を取得

東京真会副会長でもあるコーシン牛乳王子販売店店主久古次郎氏は、販売店経営に多忙な傍ら約2年間の厚生労働省指定通信教育を終了し、今年2月に行われた健康管理士一般指導員資格試験に見事合格された。

さらに「日本骨粗鬆症学会」の会員に登録され、3日間にわたる第10回日本骨粗鬆症学会に出席され、骨粗鬆症と牛乳の関係についても大いに研鑽された。皆様の健康管理にぜひお役立てください。



を紹介して欲しい」との電話をもらうことも少なくありません。販売店さんと東乳商のホームページを相互リンクすることで消費者の目に触れる機会も多くなり、ご商売に繋がるチャンスも増えるのではないのでしょうか。リンクを希望される方は、この報をお待ちします。

- 東乳商への連絡は次のいずれかで
 - ①電話 03 5295 3721
 - ②FAX 03 5295 3724
 - ③E-mail tonyusho@forest.ocn.ne.jp
 - ④URL <http://www.tokyo-gyunyuya.com>
- 「ご意見、ご感想は「こちらから」 検索サイト「東乳商」で検索して 東乳商HPへ

支部便り

中央ブロック 若手経営者・後継者討論会開催 (今後の販売店の在り方について)

江東支部 瓜本 治
過日、十月二十五日(土)中央ブロックの特別研修会として若手討論会を開きました。若手参加者が偶然にも皆江東区内販売店の面々でしたので、支部便りを兼ねて報告致したいと思っております。この会は6月の19年度中央ブロック総会において「若手の意見交換会をやる」との提案を受けて、マーク、年齢上下関係なく、同じ地域で頑張っている仲間同士、マークを超えて気軽に話し合いたいよと呼びかけ、実現したもので8名の方が出席しました。

当日、若手参加者は3名(33才、30才、26才)で少々寂しかったのですが、討論が始まると彼らの口から出る話に居合わせたベテランの方々にはある意味で衝撃的で目から鱗が落ちる思いでした。とても活発に討論が進み、若手3人も当日、初めて顔を合わせたとは思えぬほど打ち解けて非常に良い会になったと思っております。今後もこの様な次世代を担う若手の会を開きたいと思っております。

また、支部・ブロックの通常の新年会、総会等にも出席してもらい新風を吹き込んでもらい活性化を図りたいと思っております。

2009東乳商 理事支部長 新春のつどい 開催のお知らせ

日時 平成21年1月23日(金曜日)
場所 秋葉原「肉の万世」

理事・支部長への開催ご案内状は12月中旬に郵送します。近くの販売店をお誘い合わせの上ご参加下さい。お待ちしております。

東乳商組合員の訃報

謹んでご冥福をお祈りいたします。
10月25日 墨田支部
メグミルク 業平橋販売店店主
坂井 誠殿ご母堂
坂井喜代子殿(享年71歳)

改善協版

優良事例発表会事業

関東甲信越ブロック予備審査実施

去る十月十四日(金) 十四時三十分から、御茶ノ水ホテル聚楽に於いて、平成二十年度の優良事例発表会事業関東甲信越ブロック予備審査が行われた。

出席は佐藤卓先生、村田ブロック長をはじめ各県流改協会長等十三名。参加店は次の八店であった。茨城県・宅配センターデスマ日立店(メグ)、群馬県・明治ヘルシーミルク前橋、埼玉県・フレックスミルクうまはし、東京都・(株)梶原乳販売(株)尾店(明治)、神奈川県・(株)柴崎商店(明治)、山梨県・森永牛乳身延販売所、長野県・明治牛乳千曲宅配センター、新潟県・明治みるくる宅配センター。

審査は二時間にわたり慎重に審査されて、神奈川県・(株)柴崎商店(明治)、山梨県・森永牛乳身延販売所、長野県・



明治牛乳千曲宅配センターの三店が予備審査を通過して十一月の本審査に進まれた。本審査に於いてこれが二店に絞られて全国審査に臨まれることになる。今年度より参加資格が変更になり、三年連続で粗利益が伸びている事が必要条件であり、これが各地区難関であったが、この三店は売上げとともにこれをクリアーされていたことは称賛される。

平成20年度 販売大拡張方策検討会 事業中央検討会を実施
二十年十月十四日(火)
十四時より十七時まで、東京ガーデンパレスに於いて、牛乳販売店のためのIT活用による販売拡張対策推進会議が行われた。

参加者は全国牛乳流通改善協会役員をはじめ佐藤卓先生、各県代表者等で、東京は渡辺副会長が出席された。

テーマはIT活用による拡張方策の検討と牛乳販売店の宅配機能高度化についてで、佐藤先生の基礎講演で始まり、牛乳販売店による事例発表が行われて閉会した。

事例発表者は、(有)西厚木明治牛乳卸売店三橋文男氏、(株)ケイ・フロント・サービス前田かおり氏、(有)健康宅配便ライフアップ香月崇宏氏で、因みに(有)西厚木明治牛乳卸売店では、パソコンを十五台導入して本社及び三店舗を二十四時間オンラインでつなぎ、宅配九千六百軒の宅配管理行つて、統合性簡素化により経費削減につながっている等の報告がなされた。

なおこの中央会議を受けて、都改協では来年二月に会員二十名で地方会議を予定している。

都普協版

平成20年度

第29回牛乳・乳製品利用料理コンクール

東京都大会 最優秀賞に
高橋いく子さん
(渋谷区・会社員)

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・デザートオリジナル・アイデア料理を募集し、九月二十七日、東京栄養食糧専門学校(世田谷区池尻)において東京大会を開催しました。今回は百四十六人(女性百二十九名・男性十七名)から、百五十四名の応募があり、書類審査に合格した十作品について調理実演審査を行いました。

当日は、午前十時三十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。日頃の実力を十分に発揮して納得のいく料理作りをお願いします。」との挨拶があり、次いで、福井英記審査委員長から、「ここにおられる十名の皆さんは百五十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ます。いずれのレシピも十分美味しいものだ

というものが何れも、美味しい料理ができるのを期待します。」との激励の挨拶の後、審査関係者の紹介及びコンクール実施上の諸注意があり、書類審査を勝ち抜いた十名が調理にはいりました。普段と違う調理台、限られた一時間の中で白熱した大会が行われました。昨年同様、調理手順、所要時間及び作品の試食等を経て総合的に審査が行われました。ここ数年、手のこんだ作品が増えていますが、簡単に作れてアレンジの効く作品を念頭に入れて、審査基準による独創性(アイデアの斬新さ)、味覚(美味しさ)、普及性(材料の入手・料理のし易さ)、アレンジができる)、利用性(牛乳乳製品の特性を良く生かしているか)、総合(栄養バランス・安全性・適量性・楽しさ)等総合評価の結果、「出来上がった作品を食べて見て、手軽に作れて普及性が高い面が認められ、またアレンジが効くこと、子供や年配者にも向くこと、子供や年配者にも向くこと」で、最優秀賞に高橋いく子さん(四二歳・会社員・渋谷区)の作品「マグロのミルクカレー煮きしめんあえ」が選ばれました。

最後に、メーカーを代表して明治乳業(株)の宇津木課長が「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、家庭でアレンジの効くもの、簡単に作れるもの等工夫され、牛乳・乳製品を使いこなしていただき、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。

高橋さんは、十一月九日、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健闘しましたが、上位入賞はなりませんでしたが、全国大会は、三重、沖縄を除く四十五都道府県の八千九百二十三名の十代から六十代までの幅広い年齢層から九千百十四作品の応募がありました。今年度も高校生を中心に学生と若い人の参加が多く見られました。各都道府県から選抜された代表四十五人が腕を競い合い最優秀賞の農林水産大臣賞には奈良県代表・紺野優子さん(学生・十七歳)の作品「鉄分取りましょ、大和野菜のレバーシチュー」が選ばれました。

「マグロのミルクカレー煮きしめんあえ」

【材料(4人分)】
牛乳 250ミリリットル、
バター 40グラム、メパチ
マグロ 4切れ、小麦粉 2
5グラム、コンソメ(洋風) 2
小さじ1/2、塩コショウ、
つゆの素 適量、カレー粉、
クミンパウダー 少々、玉ねぎ 1/2個、人参 1/4本、

トマト 1個、ジャガイモ 1個、いんげん 4本、きしめん(乾) 160グラム、サラダ油 少々

【作り方】
(1) マグロの水気をふきとり牛乳50ミリリットルに10分浸す。いんげんは茹でて3等分する。
(2) 牛乳をふきとり、バター15グラムを溶かし、カレー粉塩コショウでソテーしておく。
(3) 溶かしたバター(25グラム)に小麦粉を入れ、よく混ぜておき、牛乳を(2)00ミリリットル)を少しずつ鍋で温めながら加えてホワイトソースを作る。
(4) 玉ねぎ、人参、ジャガイモのうす切りをお湯で溶いた洋風コンソメ、カレー粉、クミンパウダーで調味、トマト(ざく切り)も入れて煮込む。水分がなくなる手前でマグロを戻す。
煮込んでいるとき、きしめんをサラダ油と塩大さじ1を入れてゆでる、ざるにあけておく。
(5) (4)にホワイトソース、カレー粉、クミンパウダー、つゆの素を加えて味を整える。茹でたきしめんも入れてよくからめる。皿に盛ってからいんげんを散らす。

東京都最優秀賞
高橋いくさんの作品
「マグロのミルクカレー煮きしめんあえ」

【ポイント】
マグロを牛乳に浸してからカレー粉をまぶしてソテーすると魚臭さがなく、しっとりです。きしめんは、茹ですぎ薬物なので、ミルクカレー煮の具と和えるときは火を止めます。
ゆで湯に塩大さじ1入れて茹でると、めんにも下味がつかます Pastaよりあっさりして Good です。