

月刊東乳商

第513号

東京都牛乳商業組合 平成21年10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紺屋町29
神田ISE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>

「特定商取引に関する法律」一部改正 12月1日から施行

消費者を守る法律が強化される。

法改正のポイント
原則、すべての商品・役務が
規制対象に規制の抜け穴の解消

これまでの特定商取引法では、訪問販売、通信販売、電話勧誘販売に関する規定で、それぞれ政令で定める指定商品、指定役務、指定権利だけを規制対象としてきたが、今回の改正で、すべての商品・役務が規制対象となる。当然、牛乳も規制の対象となる。

なお、クーリング・オフ等になじまない商品・役務は規制の対象外となることになるので、今後牛乳が規制対象外となる可能性は残されている。

法改正のポイント2
一度断られたら、さらに勧誘はできない!!訪問販売規制の強化

訪問販売では、事業者は勧誘開始に際して、まず消費者から勧誘を受ける了解を得るよう努めなければならない。その後の勧誘で、もし「いりません!」などと思表示された場合、さらに勧誘すると法律違反となる。行政規制の内容は以下の通り。

- 1 氏名、販売目的等の明示義務(法第3条)
- 「自らの氏名又は名称」
- 「契約の締結について勧誘をする目的である旨」
- 「販売しようとする商品の種類」を告知。
- 2 契約しない旨の意思表示をした者への勧誘の禁止(法第3条の2)
- 3 書面の交付義務(法第4条・申込書面、法第5条・契約書面)

4 勧誘及び解除に係る禁止行為(法第6条)

(1)不実告知(第1項)・・・勧誘時に事実と異なることを話すこと。

商品の種類・性能・品質又は権利若しくは役務の種類・内容その他・効能・商標又は製造者名・販売数量・必要数量等

販売価格又は役務の対価支払時期及び方法
申込みの撤回・解除に関する契約締結に必要とする事情に関すること

その他判断に影響を及ぼすこととなる重要なもの

(2)重要事項不告知(第2項)・・・勧誘時に重要な事項を伝えないこと。

・上記
(3)威迫・困惑(第3項)・・・脅したり、長時間説得して困らせたりすること。以下、省略

訪問販売に係る交付書面

- 1 交付書面(申込書面・契約書面)
- 法第4条、第5条、省令第3条、第6条
- 申込みを受けた際にその売買契約を締結したときは、契約書面のみでよい。
- 商品の販売価格
代金の支払期日及び方法

商品の引渡時期
クーリング・オフに関する事項
現金取引で総額3,000円未満のときクーリング・オフができないこととする場合はその旨を記載すること。

その他
A 販売事業者の氏名(名称)、住所及び電話番号、法人の場合は代表者氏名
B 契約の締結を担当した者の氏名
C 契約の締結年月日
D 商品及び商標又は製造者名
E 商品の型式又は種類
F 商品の数量
G 瑕疵責任(販売業者が責任を負わないと定めていないこと。)

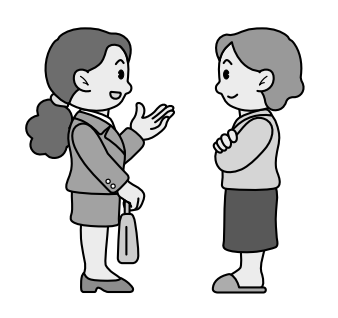
H 契約解除の定めがあるときはその内容
(契約の解除ができないと定めていないこと。販売事業者の責に帰すべき事由により解除された場合は、購入者等に不利な内容が定められていないこと。)

I 特約条項(法令に違反する特約が定められていないこと。)

書面の内容を十分読むべき旨、クーリング・オフに関する事項はそれぞれ、赤枠の中に赤字で記載しなければならない。

以上、抜粋してポイントを記したが、消費者保護の観点からの今回の改正に伴い、販売店の拡販に際しては法令を遵守した行動が求められる。

(法改正に関して質問等があれば東乳商事局に気軽にお問い合わせ願います。)



「雪印メグミルク株式会社」設立

雪印乳業株式会社と日本ミルクコミュニティ株式会社は平成21年10月1日、株式移転により共同持株会社「雪印メグミルク株式会社」を設立し、東京証券取引所第一部および札幌証券取引所に上場した。事業内容は、牛乳、乳製品及び食品の製造・販売等の事業を行うグループ会社の経営管理並びにそれに付帯・関連する事業、資本金は200億円。また、10月8日に発表した「雪印メグミルクグループ中期経営計画(平成21年度~平成25年度)」の主な内容は次の通り。

1 グループメッセージと経営統合の目指す方向性
(1)グループメッセージ
「未来は、ミルクの中にある。」

(2)経営ビジョン
生産者と消費者と共に「乳NEW」コミュニティを育む
企業価値向上を推進する組織体制
(1)企業価値向上を推進する組織体制
日本ミルクコミュニティ(株)、雪印乳業(株)は早期に一体経営を行い、統合効果を創出するため、雪印メグミルク(株)を設立し経営統合を図った。

更なるシナジー効果(相乗効果)を目指し3社は3年以内の合併を進める検討に入る。以下略

4 経営目標数値(連結)
平成25年度末に売上高 800億円、営業利益 200億円以下略

21年度研修会日程一部変更

先月号に掲載した21年度の研修会日程のうち、「中央・城東ブロック」の日程を、次のように変更いたします。

日 程	研修会場	ブロックおよび支部	
		ブロック	支部
1月21日 (土曜日)	世田谷区立玉川区民会館	城南	目黒、品川、大田、港
		山手	世田谷、渋谷
3月6日 (土曜日)	中野サンプラザ	城北	文京、豊島、北、板橋、練馬
		城西	新宿、中野、杉並
3月13日 (土曜日)	立川商工会議所	多摩第1~多摩第3	多摩地区全支部
		中央	千代田、中央、江東、墨田、台東、荒川
2月13日 (土曜日)	タワーホール船堀	城東	江戸川、葛飾、足立

第29回東京都乳牛共進会 秋のわくわくモーショー開催について

東京都の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、牛乳乳製品等の消費拡大を目的として、第29回東京都乳牛共進会が次の通り開催されますので、お誘い合せのうえ参加下さい。

- 1 開催場所
東京都農林総合研究センター
青梅市新町6-7-1
青梅線小作駅東口下車
西東京バス三つ原循環10分、「平松北」下車徒歩3分
開催期日
平成21年10月24日(土)
- 2 共進会日程
午前9時30分~午後3時
共進会・講評・褒賞授与式
出品頭数 50頭
付帯行事
秋のわくわくモーショー
午前10:00~午後2:40
搾乳体験・牛乳料理教室・お絵かきコンクールなど
- 3
- 4

改善協版

平成二十一年度牛乳販売店

優良事例発表会事業東京都審査会実施

平成二十一年十月二日(金)十六時より十七時まで東京御茶ノ水ホテルジュラクに於いて、全改協事業である二十一年度優良事例発表会事業東京都審査会が実施された。

今回参加店は少なく二店であった。参加されたのは明治・有限会社デリバリーサトウ(佐藤庫雄氏)及び森永牛乳大泉通り宅配センター(田代伸正氏)店であった。

審査委員は依田会長、川幡副会長、河野副会長、渡辺副会長、藤橋メイトー協会会長、関根コーシン協会会長及び相田小岩井協会会長の方々七名の出席でおこなわれた。

審査は各店ごとに提出された優良事例調査書および販売技術調査書をもとに慎重に審査が行なわれたが、結果森永牛乳大泉通り宅配センター店が

都の優秀店として選出され東京都の代表として関東甲信越ブロック審査に臨まれる事になった。なお審査結果は非常に僅差であったので、デリバリーサトウ店に置かれては次回再挑戦が望まれる。

同店は今年度の都の優良店として表彰される。

今後は

十月九日(金)に関東ブロック予備審査が行なわれる予定で、経営専門委員の佐藤先生を始め村田プロック長以下十地区の流改協会長の出席を得

て十地区の参加店を対象に審査が行なわれる。そしてこの中から三店が本審査に推薦されて、佐藤先生の訪店調査に基づいて十一月に最終審査が行われ、関東ブロック代表二店が来年二月の全国大会に臨むことになる。



都普協版

平成21年度牛乳・乳製品利用料理コンクール

東京都代表に松浦真奈美さん(世田谷区・主婦)

9月26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が開催されました。「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「どこでも入手できる材料で簡単に作れるオリジナル・アイデア料理」ということで実施しました。

今回は、100名(女性85名、男性15名)から110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

小笠原会長の挨拶の後、審査関係者の紹介が行われました。次いで審査委員長の福井英記先生よりコンクール実施上の諸注意をまじえた挨拶があり調理に入りました。

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。今回は個性的な作品が多く審査員の意見が分かれ審査会は難航しました。審査基準による(1)獨創性(料理内容に新規性、創意工夫がある)(2)味覚(味口触り、色合い、食べやすさ、飽きない味、なじみ易さがある)

(3)普及性(全国何処でも簡単に材料が入手できる、手軽に作れる、時間がかららない、色々とアレンジができる、使用する道具・器具は一般的なもの)(4)利用性(牛乳乳製品の料理特性を良く活かしている、適量を使用している)(5)総合(栄養バランス・安全性・適量性・楽しさ)など総合評価の結果、最優秀賞に「おからのキッシュ風オムレット」世田谷区在住の松浦真奈美さん(44歳・主婦)の作品が乳製品とおからが上手くマッチしてい



て、簡単にできて、美味しいということでは選ばれました。優秀賞には、「簡単!サバ缶・ドリア」(矢野央武さん・19歳・学生・国分寺市)が入賞しました。松浦真奈美さんは11月8日に武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区)で開かれる全国大会に出場します。

最後に、メーカーを代表して明治乳業株式会社の飯田三夫課長、販売店を代表して東明協の場真一副理事長の挨拶があり閉会となりました。

東京都最優秀賞
松浦真奈美さんの作品

「おからのキッシュ風オムレット」

「A」牛乳...120ml・生クリーム(35%)...120ml
クレーン...2個・塩...少々・こし卵...少々

「B」牛乳...120g・玉葱...1個・ベーコン...4枚・南瓜...4分の1個・人参...2分の1個・しめじ...2分の1パック・サラダ油...少々・ピザ用チーズ...60g・バター(有塩)...30g

◎作り方

(1)玉葱はスライスする。ベーコンは1cmの角切りにする。南瓜は長さ4mm・厚さ5mmぐらゐに切る。人参も厚さ5mmぐらゐでもみじの型に切る。

(2)南瓜と人参としめじは

油少々を加えた熱湯でさつと茹でておく。

(3)フライパンにバターを入れ、玉葱の甘味がでるまでよく炒めてから、おからを加えて炒める。

(4)耐熱皿に(3)を敷、ベーコン、ピザ用チーズをふりかけ、よく混ぜ合わせる。

(5)「A」を注ぎ入れ、上に(2)を飾る。

(5)180℃に熱したオーブンで約20分焼く。

◎ポイント

ヘルシーなおからに、「牛乳」、「生クリーム」を加えることで、とてもしっとりクリーミーでこくのある、ふわふわの「キッシュ風オムレット」になりました。

優秀賞
「簡単! サバ缶・ドリア」
矢野央武(国分寺市)

優良賞
「低脂肪・丸ごと1本!! ます福煮」 加藤あかね(杉並区)

「ヨーグルトのスープサラダと高野豆腐のフレンチトースト風」 貴田寿美子(江戸川区)

「アボガド・シーフードブル」 園田しげみ(杉並区)

「かぼちゃの揚げパン」 西田さくら(あきる野市)

「しるこ風ハンバーグスープ」 渡辺夏穂(品川区)

「白胡麻ムースとほうれん草の体に良いスイーツ」 根本ちひろ(小平市)

「バナナの水ワイトソースがけ炒飯」 外井大樹(小平市)

「高野豆腐ステーキのクラムチャウダー」 斉藤友理(立川市)



「おからのキッシュ風オムレット」

「A」牛乳...120ml・生クリーム(35%)...120ml
クレーン...2個・塩...少々・こし卵...少々

「B」牛乳...120g・玉葱...1個・ベーコン...4枚・南瓜...4分の1個・人参...2分の1個・しめじ...2分の1パック・サラダ油...少々・ピザ用チーズ...60g・バター(有塩)...30g

◎作り方

(1)玉葱はスライスする。ベーコンは1cmの角切りにする。南瓜は長さ4mm・厚さ5mmぐらゐに切る。人参も厚さ5mmぐらゐでもみじの型に切る。

(2)南瓜と人参としめじは