

# 武藏野ホールディングス／日本べんとう振興協会

コンビニエンスストア(CVS)向け弁当・おにぎり・調理パン市場は、全国5万0108店で1日約1600万食、年間58億食を超える品揃えの多様化も進み生活インフラとして再認識が加速している。武藏野ホールディングス会長およびCVSに弁当・惣菜などを納入するメーカー団体の公益社団法人日本べんとう振興協会会長の安田定明氏は、企業としてはもとより公人として、業界の社会的信頼を高め、国民の健康の増進とコメや野菜の消費拡大、雇用拡大など内需の促進に注力していく。

## 安田 定明 会長



## 生活インフラの役割

昨年5月には埼玉県・嵐山のカムズ第2工場を増築して1日110tの小麦粉を使用する国内最大級となるパン工場を竣工、11月には関西圏の強化を目的に武藏野京都工場を竣工し、うどんやそばなど調理麺や惣菜、そして武藏野としては初めてとなるグラタンなどチルド商品の製造が始まった。

来年も本社および埼玉工場、朝霞工場を集約した本社工場の新築を予定しており、主婦や高齢者などCVSの新需要層の増加に対応して生産能力と品質を高めて応え

こうたつて、特許を持つ低温長時間発酵の独自製法をさらに進化させた。焼成工程にもこだわり、4mの独自技術による遠赤外線トンネルオーブンを設置するなど、技術革新をした。

また、米飯については「ホット成型冷却システム」をおかあさんのが握つたようなふくらしたおにぎりの再現を目的に開発し、システムで作られている員のない「こだわり米の塩むすび」はご飯本来のおいしさを引き出して高評価を得てCVSで継続的に発売さ

う振興協会は、昨年20周年を迎えた。92年の設立当初、協会会員のコメ消費量は16万5000tであったが、現在は29万tと倍増している。

また、05年にスタートした我が国唯一の食品検査技術の資格制度「食品微生物検査技士」は8年間で1200人以上の人才を輩出しがれ、わが国の食中毒防止に貢献していると自負している。

業界が抱える当面の問題に米価の高値がある。昨年は農林水産省に備蓄米の放出を申し入れ、4万tの市場放出につながった。

しかし、新米が出揃ってからも外來米1kg270円という高値取引が続く異常な状況にあり、コメの消費減少を招く恐れを危惧している。

総務省の11年家計調査では、パンの年間消費支出がコメを上回るという初の逆転現象が起きており、早い段階でのコメの正常価格への是正を望んでいる。

総務省の11年家計調査ではパンの年間消費支出が3万7800円、コメは3万7000円とパンの支出がコメを上回った。業界からは消費支者の低価格志向が続く中で、米飯商品の割高感がぬぐえないという声が聞こえてくる。また、パン類に比べてご飯類の消費期限は短いとい

### ワンポイント

売る側のロス対策の問題もある。こうした中で売上げを伸ばしているのが、東日本大震災で注目された消費期限が4~5日のチルド弁当である。惣菜もチルド包装惣菜の売れ行きが堅調で、今後は「作りたて」と「日持ち」の両極の追求が商品開発のキーワードになっていく。

# 高質と安定供給を実現

CVSの国内店舗数は上限説5万店といわれており、その店舗数に達した。これからは店舗数の拡大ではなく、商品力の競争になる。おいしく安心できる商品が絶対必要。われわれはそういうニーズに応えた商品作りを深耕して、生活インフラの責務を果たしていくべきではない。

2013年のCVSの弁当・おにぎり・惣菜・調理パンなど自配商品はさらに消費者の厳しい選択にさらされ、いかに差別化できる商品

を提供できるか、メーカーの力が試される。

CVSの店舗拡大で一番心配されるのは、売れ筋商品の弁当・おにぎり・惣菜・調理パン・調理麺など自配商品の供給力である。原

料インフレ・商品デフレの厳しい環境下、私が10%を超える成長をしているのはCVSの成長が大きくなっている。今後も供給体制を強化して一心同体で変化に応じて取り組んでいこうと考えている。

カムズ第2工場の増築では、大

きな力になっている。今後も供給体制を強化して一心同体で変化に応じて取り組んでいこうと考えている。

協会で人材・米価問題対処

一方で、私が代表理事長を務めている公益社団法人日本べんと

の年間消費支出がコメを上回ると

いう初の逆転現象が起きており、早い段階でのコメの正常価格への是正を望んでいる。

(文責・福島厚子)