

08年 わが社はこう動く 外食・中食産業(順不同)

トップインタビュー

単体で工場、グループ全体で22工場と国内有数の食品工場を持ち、ご飯、パン、類の商品をCVSに提供する徳武蔵野の安田定明代表は、07年は食品業界の偽装事件が相次いだ。他山の石を以て主を攻め(おご)むべしとの気概で、社員もパートも食品Gメンを養成させて企業品質をさらに磨き、社益を再集積する年として、08年の抱負を次のように語った。

社員もパートも食品Gメン

ぶらすわん 日本べんとう振興協会の食品微生物検査技師制度は、会員以外の企業からも積極的な応募がある。食品業界全体の細菌検査のレベルアップに貢献していると自負し、今後、公的な資格制度を目指す。制度は汚染指標菌(一般細菌、大腸菌群、大腸菌など)、黄色ブドウ球菌の検査技能に加え、バイオリスクを伴うサルモネラ、セラチア、カンピロバクターなどの検査も併行する知識・技能、さらにはアレルギーの検出法までも踏み込んでおり、衛生管理システムの改善指導ができる能力を求めている。

07年度の4月から直近の11月まで売上高は前年同期比3.1%増、経常利益もほぼ倍ほいで推移している。原料・資材、人件費などの値上がりで経済環境は厳しかったが、コストの値がりでカバーできた部分もあった。しかし、そのコストも10月からの値上げで、コスト的には一層厳しい環境になっている。

その中で、グループの徳武蔵野フーズは昨年サンダイツチ・調理パン用食パンを製造するカカス第一工場(埼玉県比企郡嵐山)にロールパンラインを新設し、カカス第二工場と合わせてロールパン日産3万5千パン10万本・ロールパン50万本の生産体制を整えた。

武蔵野

安田 定明代表



トナリを不使用にして素材本来のうまみを引き出した「味わい食パン」を12月1日からリニューアルして「おいしい食パン」を発売した。従来178円の売価を33円値下げして145円にしたことで、工場稼働率が55%から80%上がる計画で増産による値下げコストの吸収を企図している。

CVSやスーパーの食品・食料売場の価格が値上げと値下げとに二極化する中で、原料のコストアップには品質を第一にあらゆる企業努力を払っていかなくてはならない。

品質向上し社会責任果たす

企業生命線である商品開発。商品開発は改廃のスピードが早くなる。同時に地域対応も進んで、よりきめ細かな対応が商品開発のトレンス義務付けとともに行われ、当社社員の1割に当たる70人の開発部隊は老練者だ。

「鶏唐揚げ弁当は、大樽で仕込んでじっくり熟成させた八本木樽醤油に地元産の鶏を漬けることで、唐揚げをコクのある味に仕上げ、3個入った唐揚げの大きさも一回り大きくなって味も満足していただけた。商品でもほかの地域でも地域の醤油メーカーと提携して地域の味、一層はつきりする。

08年もスーパーや外食など異業種も含めた競争激化による伸び悩みが予想され、既存店売上上げ1.2%のマイナス基調は変わりない中で勝ち組と負け組が一層はつきりする。

また、労働問題は深刻で08年度に会員会社のパートが約2000人減少している。必要となる数を採用しきれなかった数を見ている。現在ほもっと厳しい状況にある。こうした背景の中、外国人については、外国人研修技能実習制度(外国人労働者の受け入れ)の二つに分けて取り組みたい。

実習制度は予想される08年度の通常国会での制度改正に向け、大手CVSの海外戦略に沿って海外でも安全・安心の担保を担うべく、その人材養成として外国人研修生の実態に合わせて労働基準法のもとにおける身分の制度構築を、労働者の受け入れ面では産業界間を後進傾向にあるため積極的に働きかけていきたい。(文責・福島厚子)