

「安定供給」へ設備投資

間食数約60億食と推計されるファストフード（弁当・おにぎり・惣菜など）の商品提供だ。大手CVSに全国21工場体制でご飯類・パン類・麺類・惣菜類を提供する武蔵野ホールディングスの安田定明会長は、14年を「設備投資で安定供給体制を整備する年」と位置付ける。

CVSの12年の全国店舗数は5万0206店（日本フランチャイズチェーン協会加入25チェーン）。好業績を背景に13年の上場7社の純増店舗は約3000、前年比3.6%増となる見込みで、14年も同様の出店攻勢が予定されている。その成長の鍵を握るのがCVS業界売上1兆円弱、年

武蔵野ホールディングス

安田 定明 会長



武蔵野の13年度は大手CVSの積極的なCM活動も奏功し、大量出店ヒット商品に恵まれ、売上げが16%伸びた。中でも、4月の発売から5、6月で2000万食を発売して話題となっている「モダンゴールド」金の食パンは、同グループ工場が関東一円に生産提供している。6枚切り250円、2枚切り125円と、食パン一斤100円前後の安売りが脱却できない中、セゾンイレブン

の積極的なCM活動も奏功し、取得し、12年5月に増築した食パンラインは世界初となる40mの長さの遠赤外線トンネルオーブンを設置するなど独自技術を入れ、イーストフードや乳化剤などの添加物を使わずに本来の材料でしっとり感・軟らかさを

出す同社のパン製法がセゾン・ワールドの商品企画にマッチさせることが可能となってヒット商品が生まれた。「企業が持続する限り、技術革新は継続しなくてはいけない」という安田会長の信念は、競争激しいCVSの

技術革新で工場整備

高品質戦略を後押しする。

一方で、同社の強みは総菜類商品だ。この3年で、グループの年間米使用量が約3万2000tから約3万9000tと約7000t伸びた。供給するCVSの伸長によるもので、米飯関連商品でCVSではワールド温度帯の弁当類が伸びている。「市場の趣旨に沿って購入してもらえる。しかし、この分野で当社は遅れを取り、しっかりと二工に据えていく体制を整えていく」ことが14年の課題だ。

食に関する他業種の市場推移を振り返ると、外食産業はビュク時より約6兆円、スーパーは約5兆円減少して2業態で約1兆円減っている。一方で、CVSは約9兆円に成長し、ネット販売も約2兆円伸びている。また、ナショナルブランド(NB)に対するプライベートブランド(PB)の価値も大手CVSやスーパーの戦略で「安くする、悪くする」から「上質かつ、おいしい」のイメージが定着してきた。こうした市場の変化にどう戦っていくのか。

ワンポイント

1が基本中の基本であり、逸脱できないシステムの中で仕入れ、生産、流通、販売が構築され、その信頼が年間60億食と推計される食数につながっている。今年も厚労省が取り組んでいる機能性弁当の動きもあり、高齢社会をならんだ動きにも注目したい。

去年は、有名ホテルや老舗料亭、百貨店などの食品偽装が連鎖で発覚した。「名声のあるところが、さらに名声を高めるために名声ある高級食材を使って、地に落ちた。滑稽に見えた」と安田会長は静観の構えだ。CVS業界はトレーサビリティ

1が基本中の基本であり、逸脱できないシステムの中で仕入れ、生産、流通、販売が構築され、その信頼が年間60億食と推計される食数につながっている。今年も厚労省が取り組んでいる機能性弁当の動きもあり、高齢社会をならんだ動きにも注目したい。

安定供給のために技術革新で一番望まれるのが、労働人口減少への対応だ。「機械化による合理化、ロボット化の推進による労働力の省力化は急務。食の領域はロボット化が遅れている。おにぎりにおいては、ロボット成形で人の手によるものも徐々にロボットに置れるものも出てきた」と、技術革新にも業界の先陣を走る。

武蔵野グループは、14年には3月に東海新工場（米飯、惣菜、チルド弁当）稼働、同月に福岡工場の増築で3割の増産体制を構築する。5月に朝霞の2工場を統合した埼玉新工場（米飯、チルド弁当、サンドイッチ、惣菜）、8月に神戸工場（洋菓子、米飯）増築と、新築と増築による設備投資で安定供給体制を構築する。近い将来には関西にパン工場、カヌエ2工場の増築と、設備投資が目白押しだ。

13年に8億食だった武蔵野の生産食数は14年には9億食になる計画で、コメ使用量も早晚約4万3000t使用となる見込みだ。12年から13年まで米価は10年比で2割の高止まりとなり、13年夏ごろから落ち着いてきた。米価高騰を業界は価格調整で乗り切り、米飯の量目変更やコメのブレンド調整で対応してきた。「米価が落ちればそれなりに全体が戻る」と見ており、「それよりも、米飯においてははもとより技術革新を進めないといけない」と、革新には限度がなく開発の余地はまだまだ十分あると話す。

福岡工場の増築で3割の増産体制を構築する。5月に朝霞の2工場を統合した埼玉新工場（米飯、チルド弁当、サンドイッチ、惣菜）、8月に神戸工場（洋菓子、米飯）増築と、新築と増築による設備投資で安定供給体制を構築する。近い将来には関西にパン工場、カヌエ2工場の増築と、設備投資が目白押しだ。13年に8億食だった武蔵野の生産食数は14年には9億食になる計画で、コメ使用量も早晚約4万3000t使用となる見込みだ。12年から13年まで米価は10年比で2割の高止まりとなり、13年夏ごろから落ち着いてきた。米価高騰を業界は価格調整で乗り切り、米飯の量目変更やコメのブレンド調整で対応してきた。「米価が落ちればそれなりに全体が戻る」と見ており、「それよりも、米飯においてははもとより技術革新を進めないといけない」と、革新には限度がなく開発の余地はまだまだ十分あると話す。