冷食タイムス

The Frozen Food Times

2020年（令和２年）3／3【火】毎週火曜日発行　第2229号

発行所　水産タイムズ社

（昭和45年7月9日第三種郵便物認可）

東京都港区芝5－9－6　http://www.suisantimes.co.jp

電話（03）3456-1411（代表）FAX（03）3456-1416

低温物流の新たな価値を創造します。

Chilled & Frozen Logistics Holdings Co.,Ltd.

株式会社C&Fロジホールディングス

本社　〒162-0056 東京都新宿区若松町33-8 アール・ビル新宿

URL http://www.cflog1.co.jp

日刊速報「冷食タイムス」月～金曜日発行（祝祭日を除く）PDFでメール配信

今週の一枚

茨城初の本格冷蔵倉庫

横浜冷凍は茨城県つくば市内に最新鋭の冷蔵倉庫「つくば物流センター」を竣工した（関連記事３面）

目次

極洋の新商品……2

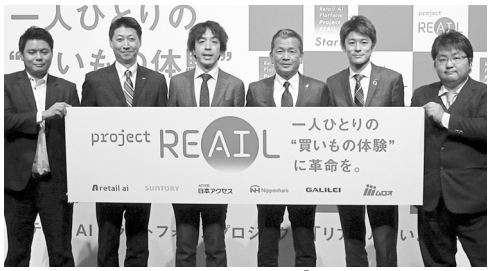
☆横浜冷凍つくば物流センター竣工……3

☆植蛋協、技術セミナー開催……3

☆１月の凍菜輸入量３％増……6

AI搭載スマートストアに挑戦

異業種の６社がプロジェクト



リテールＡＩプラットフォームプロジェクト「リアイル」の参画メンバー

千葉の「トライアル長沼店」に導入

最適な棚割りや欠品検知

動線分析や需要予測など

トライアルカンパニー、サントリー酒類、日本アクセス、日本ハム、フクシマガリレイ、ムロオの異業種６社は「流通情報革命」をテーマに昨年発足したリテールＡＩプラットフォームプロジェクト「リアイル」を本格始動する。小売業の売上げ増や生産性の向上に寄与するとともに、消費者に新たな購買体験を提供する。都内で合同の戦略発表会見を２月26日開いた。

小売り、メーカー、卸、物流、冷蔵ショーケースの有力企業が業界の垣根を越えて集結した。「リテールＡＩ」を軸にしたエコシステム（分業と協業による企業の集体）を構築し、各社のリソースにＡＩやＩｏＴなどのデジタル技術を組み合わせスマートストアの実現を目指す。

まずは４月24日に「ニューアルオープンする「トライアル長沼店」（千葉市）に実装する。

今回のプロジェクトでキーデバイスを持つのがトライアルグループの㈱Ｒｅｔａｉｌ ＡＩ（東京都港区、永田洋幸社長）。トライアルグループはＩＴの活用による流通小売業務の改善に約30年にわたって取り組んできた。スーパーなど約２５０店を全国で展開し、独自に開発したＡＩ技術をリアル店舗へ導入している。

プロジェクトではリテールＡＩカメラやセルフレジ機能を搭載したレジカート、デジタルサイネージなどを各社が活用し、最適な棚割り提案や欠品検知、動線分析、需要予測、自動発注、ダイナミックプライシング、商品レコメンドなどを試みる。

永田社長は「流通産業の変化は小売り、メーカーだけの部分最適では効果を発揮しない。全体最適が可能なプラットフォームを業界全体へ波及し、変化を促すことが必要」と語り、オープンイノベーションの重要性を強調した。

機会ロスを可視化、最適発注へ

日本アクセスの今津達也マーケティング部長代行は、トライアルの店舗で実施しているデイリー売場のＩＴカメラを活用した「店側が廃棄ロスを減らそうとするあまり、発注数量を抑え、チャンスロスが発生していることが分かった」と指摘した。

そのうえで「リテールＡＩ売場の可視化が可能になり、これにＦＱＳや人流動線、商品の充足率など各種データを組み合わせれば、チャンスロスも可視化でき、定量分析が可能になる」と語った。

トライアル長沼店では分析結果に基づいて発注システムの連動、品揃えの見直し、電子棚札を活用したダイナミックプライシングを実践し、「売れる商品の拡大に向けて、卸売の機能強化を図る」と語った。

日本ハムの小村勝マーケティング推進部長、サントリー酒類の中村真人営業推進本部長はメーカーの立場から顧客データ」がひもづいたＩｏＴＰＯＳとＡＩの連動による売場の最適化や販促活動、需要予測、新商品開発などにつなげるとした。

冷凍冷蔵物流ヘロオ（広島県呉市）の山下俊一郎社長はトライアルの基幹物流センターで、同業異業種他社が汎用センターとして活用することで倉庫・配送業務の効率化をめざすＡＩ物流センターの構想を明かした。

ＡＩショーケースで売上げ貢献

フクシマガリレイの福島豪事務局は、冷蔵ショーケースにＡＩカメラや電子棚札、「デジタルサイネージ、ＩｏＴＰＯＳ」コンポを搭載した欠品検出や人流検知、商品検知など各様（小売業）がもうかる『売れる』ＡＩショーケースを提供する」と語った。

食品輸送の滞留回避へ

東京五輪で交通手形発行願う

トップインタビュー

㈱ロジスティクス・ネットワーク

代表取締役社長

濵田　茂樹　氏

（はまだ・しげき）昭和62年４月㈱ニチレイ入社。運輸部長、物流事業本部長等を歴任。平成28年５月㈱ニチレイ・ロジスティクス東海代表取締役社長。29年６月から現職。昭和37年９月19日生まれ、57歳。明治大法学部卒。

ロジスティクス・ネットワークの濵田社長に関東の車腹の現状や東京オリンピック・パラリンピック（五輪）への備え等について聞いた。（橋本）

―車腹の現状はどうか。

濵田　とにかく一杯です。荷主の中には、五輪開催前に在庫をためておきたいと考える方もいるでしょう。しかし、それに応えるだけの車腹は関東にないのが現状です。納品先倉庫への在庫分散といったご提案のほか、弊社倉庫の在庫枠を全体の程度に下げるか、倉庫側と荷主側でコミットメント（責任を伴う約束）を交わすことが肝心です。

―関東に荷が入らなければどうするのか。

濵田　関東以外の冷蔵倉庫に寄託する動きがありますが、結局、都心に届ける荷であれば、納品に至るまでの物流の全体図をきちんと描かなければ、サプライチェーンが滞る恐れがあります。

―五輪開催が迫ってきた。

濵田　五輪に伴う規制は、細かいところが明らかになっていません。当社は保管、輪配送、日配など幅広い業務を請け負っていますが、五輪にしっかりと備えるためにも、細かいところまで規制内容が分かる日が待ちます。

―五輪開催に伴い首都高料金が値上げとなる。

濵田　値上げがどれだけの効果を持つかは不明です。昨夏のテスト（本番を想定した大規模交通規制）でも高速を走る車両台数は微減でした。高速料金が上がることで、高速料金が上がることに相乗効果が出てくるかどうかは、まだ分からない部分があります。

―五輪開催期間は、アイスクリーム出荷が一番多いことも悩ましいところです。午前中から品頃に届ける便が渋滞の影響を受けることを懸念しており、店舗荷問変更、発注の前倒し要請、減便など個別調整を行うことになります。

とはいえ、この取り組みについては、発注のタイミング等の与件や都内冷蔵倉庫における課題について荷主と話し合う良い機会と捉えたいと考えています。

―行政や五輪準備委員会に強く要望したいことは。

濵田　数ある物流の中でも、特に、食品輸送が最優先されるべきということを認識いただいたうえで、交通手形のようなものを発行していただきたいと考えます。

―東日本大震災の際には、緊急物資輸送車両は最優先で東北道を走ることができた。

濵田　五輪においても、食品輸送が優先され、交通手形による配送が優先され、納品の駐車スペース確保のための許可証等があれば理想的です。

コロナウイルスの影響

展示会・会合中止相次ぐ

休校で戸惑う学校給食卸

新型コロナウイルスの被害を予防するとして、フーズ・ラボ（千葉市）の自治体によって対応がバラバラ。業務用卸の取引先組織会合などの中止・延期決定が相次いでいる。その影響は催しや集会の中止・延期にとどまらない。

深刻なのが学校給食。安倍総理が３月中の小中高校の休校を要請したが、休校すれば学校給食もこの間なくなることになり、学校給食用食材を納入する全国の業務用卸には戸惑いと混乱が生じている。

自治体によって対応がバラバラ

「あまりに急な話」（北関東の業務用卸幹部）。27日夕方の総理のコメントに対し、２月28日（金曜日）午後の段階で「県内の自治体によって対応がバラバラ」と各地の業務用卸。市町村によって２日から休校、４日から休校など判断が異なる。給食物資の納入については、まだ正式な指示がないというところもある。

特に業務用卸が困っているのが３日のひな祭りや卒業祝いの行事食の扱い。「こ初回は新年度第１学期の入の時期の行事食はその日のたびにメーカーに発注しているものであり、転用効かない」。

しかも２月下旬から３月末まで休校となれば地域によって差はあるが、16日間～３週間の学校給食の売上げが消える。明末は学校側が予定だった商品の生産を中止するよう、急いでメーカーに連絡を入れた」と混乱ぶりを話る。

使われることがなくなる行事食の取り扱いについては「県給に引き取りをお願いした」、「市町村とこれから協議する」とマチマチ。仮に３月２日から終業式まで休校となれば地域によって差はあるが、16日間～３週間の学校給食の売上げが消える。明末は学校側が予定だった商品の生産を中止するよう急いでメーカーとの連絡を入れた」と混乱ぶりを話る。

テレワークなによりオフィスで働くサラリーマンの昼食需要減少や、各地で予定されていたイベントの中止も業務用卸の経営に影響する。外食需要も厳しい。ある業務用卸の幹部は「今年３月の売上げは例年の６割程度まで落ちるのでは」と懸念している。

フードロス観点で廃棄しにくい

北海道の業務用卸は「自治体が休校と判断すれば、要請を受けざるを得ない。安倍総理の判断は間違っていないと思うが、苦労を被るのは現場」と指摘する。行事食の処理については「転売するか、廃棄するかになる。とはいえ、フードロスの観点から廃棄しにくい。どうしたらいいのか分からない」と判断がつかない様子。

さらに「当社は学校給食以外の売上げ比率が比較的高いが、学校給食専門なら死活問題だろう」と語る。

外食ルートの動きについては「北海道はインバウンド需要が高かっただけに、反動が大きい。温泉場は閑散としている。ホテルは閉鎖になる。とはいえ、フードロスの観点から廃棄しにくい。どうしたらいいのか分からない」と判断がつかない様子。

さらに「当社は学校給食以外の売上げ比率が比較的高いが、学校給食専門なら死活問題だろう」と語る。

外食ルートの動きについては「北海道はインバウンド需要が高かっただけに、反動が大きい。温泉場は閑散としている。ホテルは閉鎖になる。とはいえ、フードロスの観点から廃棄しにくい。どうしたらいいのか分からない」と判断がつかない様子。

さらに「当社は学校給食以外の売上げ比率が比較的高いが、学校給食専門なら死活問題だろう」と語る。

フードロス観点で廃棄しにくい

北海道の業務用卸は「自治体が休校と判断すれば、要請を受けざるを得ない。安倍総理の判断は間違っていないと思うが、苦労を被るのは現場」と指摘する。行事食の処理については「転売するか、廃棄するかになる。とはいえ、フードロスの観点から廃棄しにくい。どうしたらいいのか分からない」と判断がつかない様子。

さらに「当社は学校給食以外の売上げ比率が比較的高いが、学校給食専門なら死活問題だろう」と語る。

外食ルートの動きについては「北海道はインバウンド需要が高かっただけに、反動が大きい。温泉場は閉鎖になる。とはいえ、フードロスの観点から廃棄しにくい。どうしたらいいのか分からない」と判断がつかない様子。

さらに「当社は学校給食以外の売上げ比率が比較的高いが、学校給食専門なら死活問題だろう」と語る。

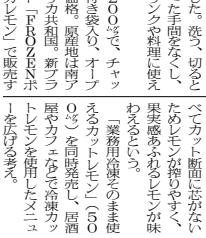
解凍乱麻

今回のコロナウイルス感染は世界に広がり、パンデミック（世界大流行）の危機が懸念されている。国を挙げての感染阻止、医療措置などで何とか食い止める図っているが、いまだ終息の気配はない▼これは食品の安全安心に関わることではないが、人から人に感染するので、社会活動が滞るリスクがある。たとえば中国産の製品が生産できない、流通できないだけでも冷凍食品業界にとっては目々しき問題となる▼国内の需要がどう影響を受けるのか、まだ明らかではないが、人が集まれないのはマイナス要因。ホテルでの会合は激減、観光地の宿泊施設、外食産業へのダメージも小さくないざりとて内食も小売店への買い物行動が自制され客足が捗々しくない▼不要不急の外出控えるようにというお達しもある。週に２度の買い物が１度に減るだけでスーパーは打撃を受けるとの▼あまり大きな声で訴えられないが、こういう時こそ、保存がきき、鮮度維持ができ、買い物にできる冷凍食品の出番である。買い物に行けない高齢者にとって家に冷凍食品がストックされていればあまり出かけなくてもいい▼老健施設の需要にとりまらず、在宅の高齢者にとって冷凍食品はいざという時のライフラインになり得る。家族用ではまだ普及していないが、かみ砕きやすくカットしたり、飲み込みやすく仕上げた冷凍食品を訴求したい。

中止・延期が決まった業界関連の主な催し・会合等（順不同）

- 国際食品・飲料展「FOODEX　JAPAN（フーデックス）」
- ヤグチ主催「マルヤ会『2020ヤグチ春季見本市』」
- 「第20回ＪＡＰＡＮドラッグストアショー」
- 久世総合展示会「フードサービスソリューション2020春夏」
- 関東食糧協力会定時総会
- 宝幸「春の新商品発表会」
- サッポロウエシマコーヒー「春季展示商談会」延期
- シジシージャパン「2020ＣＧＣ合同商談会」
- 加藤産業「加藤産業グループ総合食品展示会」
- 名給、春の総合展示会「Meikyu Food Network 2020 Spring」
- ミツオ業食流通会、４月の新年総会
- 旭食品「近畿旭友会」延期
- ピザ協議会懇親会（総会は少人数の役員のみで実施）
- 昭和冷凍食品、新商品記者発表会
- 健康博覧会
- 冷熱展「HVAC&R」
- サミット、３月４～６日チラシ特売自粛
- 東京都中央卸売市場（11市場）の見学、豊洲市場のせり見学中止

ポッカサッポロ　冷凍カットレモン発売



市販用パッケージ

ポッカサッポロフード&ビバレッジはレモンをくし切りにして急速凍結した「冷凍ポッカレモンそのまま使えるカットレモン」を２月24日、関東エリアで発売した。洗う、切るといった手間をなくし、ドリンクや料理に使える。

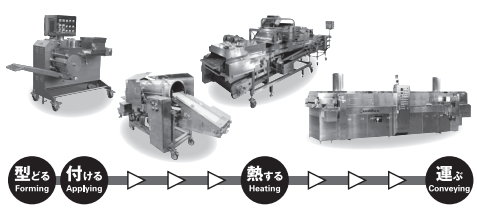
２００ｍｌで、チャック付き袋入り、オープン価格。原産地は南アフリカ共和国。新ブランド「ＦＲＯＺＥＮポッカレモン」で販売する。22・5度の角度でカットする「22・5度カット製法」（特許出願中）を採用し、通常のくし切りカットと比べてカット断面に芯がないためレモンが搾りやすく果実感あふれるレモンが味わえるという。

―業務用冷凍そのまま使えるカットレモン」（５０ｍｌ）を同時発売した。居酒屋やカフェなどで冷凍カットレモンを使用したメニューを広げる考え。

F－LINE株式会社　〒104-0032 東京都中央区八丁堀三丁目3番5号　03-3297-1401（代表）http://www.f-line.tokyo.jp

サンマックス

ユニークなアイデアとフレキシブルな思考。



サン・プラント工業株式会社

本社　〒570-0011 大阪府守口市金田町3-39-11　TEL 06-6902-2943　FAX 06-6902-2986　URL:http://www.sunmax.jp　E-mail:web@sunmax.jp

関東営業所　〒277-0806 千葉県柏市柏インター東5-7　TEL 04-7133-5311　FAX 04-7132-5707
東北営業所　〒983-0013 宮城県仙台市宮城野区中野4-7-1-101　TEL 022-387-2672　FAX 022-387-2673
九州営業所　〒819-0162 福岡県福岡市西区今宿青木100-8-508　TEL 092-407-0381　FAX 092-407-0382
北陸工場　〒924-0004 石川県白山市旭丘1-9　TEL 076-275-1171　FAX 076-275-6113