

低温食品業界をリードする情報誌

日刊速報

冷食タイムス

The Frozen Food Times



発行所 株式会社水産タイムズ社

編集発行人 大場 隆広

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416

ホームページ <https://suisantimes.co.jp/>

e-mail reisyoku@suisantimes.co.jp

日刊（但し土・日曜・祝祭日休刊）

購読料 1カ月 5,280円（税別 4,800円）

6カ月 31,680円（税別28,800円）

2024年（令和6年）

6月24日（月）第9180号

ニッポン、刀との協業で顧客起点の開発へ

ニッポンはマーケティング会社の刀（かたな）と2022年10月から協業していることを20日開いた記者会見で明らかにした。ニッポンの業務用由来の高い商品開発力を家庭用にも活かすため、刀から消費者マーケティングのノウハウを学び、移殖することで顧客起点の商品開発やアプローチを加速させるのがねらい。協業期間は3年をめどに設定している。

ニッポンの前鶴俊哉社長は20年の就任以来、家庭用事業の拡大に注力しており、自身が製造を担当している時から品質の良いものを消費者に届けることについては妥協なく取り組み続けているが、さらに消費者が本当に求めているものを深く理解して開発に活かす



ニッポン前鶴社長と森岡刀CEO（右）

ことができれば、成熟市場と言われている粉・パスタ業界に変化を起こせると、協業に至った経緯を説明した。

そこでアイデアや手法を提供するだけでなく、実践を通じてノウハウを社内に移殖するという刀のバックアップ体制がニッポンにとっての人的投資に繋がると判断して協業を開始。様々な教育プログラムの実行や企画、

開発、製造、営業担当を巻き込んだ消費者起点のマーケティングを進める組織の新設に取り組んだ結果、消費者理解が進み、「消費者にとっての商品価値を高めるための戦略と実行案作りにつながったことや、営業マンのスキル向上で商品提案が進んだ」と手ごたえを示した。（2面に続く）

- 「オーマイP」でおいしさに集中…………… 2
- 旭友会で藤江会長「高い志が業績に」…………… 2
- 生協5月、供給高は9カ月連続増収…………… 2
- 味の素冷食、輸出用にライスバーガー…………… 3
- AZ-COMのC&F株公開買付終了…………… 3
- 大庄5月の既存店は5%増…………… 3
- QPと味の素、マヨボトル資源循環へ…………… 4

アクセス、東京・神戸・仙台で展示会…………… 4

業界人脈

(6561)

(株)刀

代表取締役CEO もりおか 森岡 つよし 毅 氏… 4