

## 品質と価格のバランスが重要な決定要素

### 1. 概要

本社所在地：東日本、営業地域：全国  
営業形態：集団給食  
創業：昭和22年  
売上高：約1,000億円  
店舗数：1,700店舗  
従業員数：社員3,600名・パート12,000名  
関連企業：6社(居酒屋・和洋食・中華)  
年間使用数量：約6千トン



### 2. 基本姿勢及び特記事項

常にお客様と委託企業様のご満足を第一に考え、コミュニケーションを重視し、そのニーズに的確にお応えすることを目指し、毎日の食事作りに「美味しさ・楽しさ・栄養のバランス」を両立させたフードサービスを提供している。

多種多様な店舗形態に出店しており、会社の経営規模は拡大で推移している。

お客様、委託企業様いずれからも、価格が安くても良質なものが求められているため、品質と価格のバランスを理解してもらうのに努力が必要な業態と考えている。

### 3. 仕入れについて

仕入は精米と若干の炊飯米。仕入先は全国ベースの卸売業者数社がメイン、補完的にエリアベースとして地元の卸売業者を指定して仕入れる。卸売業者は外食産業が持っていない米のミキシングのノウハウを持っているからだ。

社員食堂ではブレンド米が多い。使用銘柄は特定の基幹銘柄ではなく、品質と価格に合わせたブレンド米で構成する。具体的には委託企業からの指定に従ってコシヒカリも使用することもあるが、現状では、北海道米や青森県産中心の仕入になる。仕入の基本は銘柄ではなく、食味と価格で検討をする。

仕入価格はkg当たり200円～500円の範囲で購入を検討する。社員食堂のメニュー価格に関する各企業の意向は様々で柔軟に対応する必要があるからだ。企業によっては新潟コシヒカリを単品で指定してくることもあるが、稀だ。

価格は年間通し11月～10月で契約、11月から新米に切り替えている。しかし、契約の時期は需給環境を視野に入れるため多少変化する。去年は9月だった。

### 4. 求める品質について

品質に関しては、納入卸売業者と定期的に打ち合わせの場を設置して協議する。安定的な品質確保のために納入業者から米の生産履歴、品質の分析結果、DNA鑑定結果の報告を定期的に受けている。

### 5. 産地に対するメッセージ

当社のニーズは直接納入業者に伝え、提案する。そのため生産者は卸売業者と密接に情報を交換し、外食事業者の意向を知ることが必要だ。現実には井は小さくなっている。

今、消費者の健康に関するニーズが強まっており、社員食堂でも白飯だけでなく、五穀米や十五穀米が求められる時代であることを生産者も意識しなければならない。

マーケットニーズの変化に敏感になって欲しい。