



全改協

平成二十四年度事業

平成二十四年度の全改協実施事業については、通常総会にて承認を得たことは前号(第六十三号、七月発行)でお知らせしたとおりです。事業は、牛乳販売店の活性化・経営の安定的発展の実現、組織強化等を目的にしています。

今号では、各事業の実施状況をお伝えします。なお今号発行の時点では、ほとんどの事業がまだ実施中で、中途であることをあらかじめお断りいたします。

また、各事業の正式名称が具体的ではないため、事業内容がすぐにはわからない場合があるかと思ひます。これは、一般社団法人への移行申請の関係で、事業の内容を特定しない広い名称にする必要があったためです。事業内容のわかる具体的な名称を、それぞれ()の中で補足しています。

事例集発行事業

(牛乳販売店優良事例発表会)

昨年は東日本大震災の影響で休止しましたが、全改協の看板事業ともいべき「優良事例発表会」が本年度復活しました。

本年度の特徴

― 従来から変更になった主な点 ―

本年度は、従来の進め方から一部変更になっています。主な変更点を挙げますと、

- 昨年の震災の影響を考慮する
- 影響度合いは、地域やメーカーによつて異なるので自己申告とする
- ブロック審査は廃止し、都道府県の代表の中から選考する
- 売り上げデータは、売上高や粗利額ではなく、取引軒数・単価・日均

各都道府県からの推薦

各都道府県から、選考会を経て中央に推薦された都道府県代表の優良店を対象に、「第二次審査委員会」(十一月九日開催)にて審査したところ。今後、第二次審査で選ばれた店舗に対して経営専門家が訪問調査を行います。

本数を評価する

- 安全衛生への取組に対する評価の比重を高くする

● 販売店の活動内容を高く評価するなど、より実践的な面の評価を重視する方向に変化し、また、震災の影響を考慮しました。



今後のスケジュール

― 最終ステージ「中央発表会」、事例集の発行まで ―

今後は、次のようなスケジュールで進んでいきます。

第二次審査委員会の開催

(十二月中旬開催予定)

中央発表会での発表店八店を選出、中央審査会に答申)

中央発表会、中央審査会の開催

(東京にて来年二月上旬開催予定)

八店が自店の事例を発表後、中央審査委員会の審査を経て、農林水産大臣賞以下の受賞店舗を決定、表彰する)

事例集の作成と配布

(来年三月予定)
飲用牛乳の普及啓発に役立てる目的で、流改協ほか、メーカー、農水省はじめ関係各方面に配布)

他の業界に例を見ない事業

― 農林水産大臣賞の受賞は、お店に大きなメリット ―

事例集発行事業(牛乳販売店優良事例発表会)は、昨年度の中断までに二十四回開催され、冒頭にも書きましたように全改協の看板事業ともいえる取り組みです。事例集の発行を通じて、地域に貢献している例や、各店舗の具体的な経営ノウハウを公開し、これを他店の経営に役立てる、という内容の事業を行っている業界は他にあまり例がありません。これは、全改協の誇りにむけて、大きなご参考になることを願い、また飲用牛乳の普及啓発につながることも目的として実施しています。

「経営ノウハウは、自分の店がせっかく築き上げた独自の企業秘密だから、発表して真似されるのはいやだ。ノウハウを発表したくない。」と言ってエントリーを辞退されるお店がある、とも伺っています。しかしこれは、一見正しい考えのようにみえて実はそうではありません。なぜならば、経営ノウハウは、長くて三年程度で陳腐化してしまうものだからです。あるいは、誰かが似たノウハウを考へつくからです。ご自分が考へられた経営ノウハウを公表して、ほかの人に真似され、追いかける、という状況を乗り越えることで、一層そのノウハウが洗練され、発展したものになるのです(以上「牛乳販売店優良事例集(第十四集)」中央審査委員 下河辺順先生の講評を元にした).

今回審査に選ばれなかった、あるいはエントリーしなかった全改協の加盟店の皆様も、次回以降はぜひ中央発表会に出ること、農林水産大臣賞を受賞することを目指して経営ノウハウを開発されますようお願い申し上げます。

お知らせ

このたび、全改協の事務所は移転し、去る5月12日より下記の場所で業務を行っています。なお、電話/ファックス番号、メールアドレスとホームページのURLも下記のように変更になっておりますので、よろしくお願ひいたします。

- 新事務所所在地(発行所)
〒101-0061 東京都千代田区三崎町3-2-15 オリエンビル6階
 - 電話
03-6380-8021
 - ファックス
03-6380-8435
 - e-mail
mail@zenkaikyou.or.jp
 - URL
http://zenkaikyou.or.jp
- 社団法人全国牛乳流通改善協会

毎日の健康を応援します



180ml

森永カルダス

消費者庁許可 保健機能食品(特定保健用食品)
※乳製品乳酸菌飲料

生きたまま腸まで届く
ビフィズス菌で
お腹の調子を整えます!

- ミルクカルシウムが2倍(当社普通牛乳比)
- 森永独自の
ビフィズス菌(BB536)20億以上
- 鉄分1mg
- カルシウムの吸収を助けるビタミンD

うるおう グルコサミン

115ml

動く、歩くを、心地よく

軟骨うるおい成分は
毎日摂取することが大切!

新発売!

- グルコサミン1500mg
- 低分子コラーゲン1000mg
- ヒアルロン酸5mg
- カロリー49kcal! 甘さひかえめすっきりタイプ



森永乳業

体験事業 (牛乳屋さんのお仕事体験)



昨年度実施した体験事業(牛乳屋さんのお仕事体験)は、本年度も継続して実施しています。

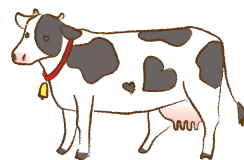
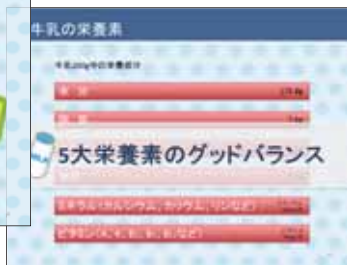
職業体験は、中学校では授業の一環としても取り入れられています。

昨年度は震災のあおりで本事業を含む事業実施の総会承認が遅くなったため、都道府県流改協で事業参加が決定されても、地元教育委員会の締め切り日に間に合わなかったケースがありました。本年度は、特に本事業については早めに各流改協に実施の案内ができるように配慮しました。この結果、北海道、新潟県、岐阜県、岡山県から実施の申請が出されました。

本事業では、全改協の加盟店一店舗あたり二〜三名の中学生を受け入れ、実際に牛乳販売店の業務を体験してもらいます。ピッキング、家庭への配達、店舗の清掃などが、考えられる体験内容です。なお、授業の一環であることから、配達を含めた体験の時間帯は日中とし、早朝・夜間は実施しません。また、本年度は、体験に取りかかる前に、中学生に対し、牛乳に関する説明をお店で実施してもらっています。これは、全改協で作成した資料『牛乳についてもっと知ろう!』

(左図はその一部)を使って、「牛の基礎知識」「牛乳が届くまで」「牛乳で健康に!」といった、牛乳に携わる際に知っておいてほしい知識を説明するものです。

中学生への説明用資料『牛乳についてもっと知ろう!』より



『牛乳についてもっと知ろう!』

(この資料は、全改協のホームページからダウンロードできますが、ダウンロードページに入るにはパスワードが必要になります。ダウンロードをご希望の方には、パスワードをお教えいたしますので、全改協事務局まで、メールでお問い合わせください。mail@zenkaikyuu.or.jp)

現在実施の準備中

各道県の実施(予定を含む)は次のとおりです。

- ・北海道 (十一月実施)
- ・新潟県 (七月実施、十一月実施予定)
- ・岐阜県 (十一月実施予定)
- ・岡山県 (来年二月実施予定)

このように、今号発行の段階では実際の実施はまだのところが多々です。次号にて詳しく実施のご報告をする予定ですので、お待ちください。

「職業体験」はまだ受け入れ先が少ない

「職業体験」は盛んになってきておりますが、一般的には、学校からは「受入先の確保が困難」、企業からは「支援の要望がない」という問題が多く挙げられています。この職業体験の積極的な推進のために、「子どもと社会の架け橋」となるポータルサイトを立ち上げました(左図)。

これは、社会(企業や団体)と学校が相互に閲覧し、連絡を取り合い、社会と学校の学校教育支援をマッチングすることが目的のサイトです。学校教育支援を行っている団体や企業は、職業体験などの「地域・社会や産業界等が提供できる支援」を、学校教育支援を要請したい学校は「学校側が望む支援」を、それぞれ書き込むことができます。

社会貢献により全改協の加盟店のイメージアップにも

このように、受け入れ先が少なく、国も工夫している中で、全改協の事業として、全改協の加盟店が積極的に受け入れを行っていることは、牛乳販売店の社会貢献として大きな意義のあることです。体験の様子を地元の新聞社やテレビ局で報道された場合には、取り組みが広く地域に紹介されることになり、牛乳宅配業のイメージアップにもつながりますので、ぜひ取材を依頼していただきますようお願いいたします。

全改協では「安心・安全」と「社会貢献」を意識した事業を進めています。「体験事業(牛乳屋さんのお仕事体験)」は、体験する生徒さんをはじめ関係者の方々に、牛乳の宅配がいかに「安心・安全」に気を配っているかを体験を通じて知っていただく格好の機会になります。また生徒さんを受け入れることにより社会貢献になります。この事業は来年度以降も続けてまいります。この事業は来年度以降も、全改協の加盟店の皆様の積極的なご参加、ご協力をお願いいたします。



『子どもと社会の架け橋となるポータルサイト』 <http://kakehashi.mext.go.jp/>

赤ちゃんができたお母さん!

牛乳屋さんがお届けする牛乳を飲みましょう!!

赤ちゃんができたら、十分な栄養、特にカルシウムと鉄を摂取することが必要です。

妊娠・授乳期には、すべての栄養素を十分に摂取することが必要です。その中でも特に重要な栄養素は、胎児の骨格の材料となるカルシウムと血液成分となる鉄分です。母体はこれを十分に摂取することが必要です。

妊娠中は母体から胎児へ約30gのカルシウムが移行し、授乳期では母乳を通して1日約220mgのカルシウムが喪失します。

女性が主に妊娠、出産する年齢層におけるカルシウム摂取の目安量は、20歳代で1日700mg、30歳代で600mgですが、実際の摂取量(平成16年度)は20歳代で432mg、30歳代で455mgと極端に不足していることがわかります。

■出典:牛乳がわかる50+3問 (社団法人日本酪農乳業協会 平成21年6月発行)より

妊娠・授乳期におけるカルシウム摂取の目安量を手軽に毎日とれる食品として、牛乳・乳製品は最適です。



宅配牛乳のお得な理由

- 赤ちゃんができたお母さんにぴったりの、カルシウムや鉄分を強化した商品が揃っています。お店では買えません。
- スーパーに重い1リットルパックを買いに行かなくても、定期的におうちに届きます。
- 1本180ml(※)の飲みきりサイズでムダがありません。
- 定期的にお届けなので、飲む習慣がつかえます。しかも新鮮です。

※標準的な容量です。商品によっては80ml、100mlなどもあります。



宅配牛乳 キャンペーン中

妊産婦さん対象

3ヶ月間の牛乳代金が半額

(3ヶ月間の牛乳代 半額相当分のサービス)

★詳しくは下記販売店にお問い合わせください★

また、ご近所に妊産婦の方がいらっしゃいましたら、下記販売店にご紹介ください。

- お申込みは先着順とさせていただきます。すでに締め切りの場合はご容赦下さい。
- お届けに当たり下記販売店と契約していただく際には、母子手帳の番号等を所定の申込用紙にご記入いただきますことをあらかじめご了承ください。

※このキャンペーンは、社団法人全国牛乳流通改善協会の平成24年度事業として、妊産婦に対して宅配牛乳の飲用を促す活動の一環として実施するものです。

宅配牛乳で手軽に毎日、栄養補給!

『妊産婦への牛乳促進』パンフレット

本年度から「啓発事業」として、「妊産婦への牛乳促進」事業を始めました。この事業も、全改協の「社会貢献」として位置付けられる事業です。

本年度は全国の流改協のうち、八つの流改協の参加を募りました。参加される道県は、北海道、宮城県、茨城県、山梨県、三重県、広島県、山口県、宮崎県です。一つの流改協あたり妊産婦のいる三十世帯と販売店との間で新規契約を結んでもらい、す。契約した世帯に対して、三ヶ月間、普通牛乳の商品代の一部(普

通牛乳一本の価格を二二〇円として、一本あたり六〇円、三十日×三ヶ月×六〇円＝五、四〇〇円(世帯)を補助する、という内容です。この事業を通じて、栄養の補給が特に必要になる妊産婦に対して牛乳の飲用を促し、母体と胎児の栄養補給・健康増進を図ること。また事業終了後も妊産婦さんに契約を続けてもらうよう働きかけ、「お得意さん」になつていただくことを目標としています。

本年はこの事業を行う最初の年度です。参加していただいた

全改協の加盟店の方から、実際に実施してみて感じた、改善すべき点などを教えていただき、来年度以降、「全改協・流改協による社会貢献」という性格を持つ、永年続けられる事業に育てていく所存です。

お客様獲得に向けて全改協でパンフレットを作成

全改協の加盟店の皆様が妊婦のお客様を獲得するためのツールとしてパンフレットを作成しました。このパンフレットも、全改協のホームページからダウンロードできます。詳細は全改協事務局まで、メールでお問い合わせください。(mail@zenkaikyuu.or.jp)

啓発事業 (妊産婦への牛乳促進)



全改協の加盟店の方から、実際に実施してみて感じた、改善すべき点などを教えていただき、来年度以降、「全改協・流改協による社会貢献」という性格を持つ、永年続けられる事業に育てていく所存です。

広報物配布事業 (ミルクカレンダー)



これまで、(社)日本酪農乳業協会(Jミルク)が制作し、全改協の加盟店を通じお客様に配布してきました。ミルクカレンダーですが、本年度(二〇一三年分)は、Jミルクから委託を受けた全改協が制作を担当いたしました。全改協の加盟店への配布についても、注文のとりまとめの段階から、原則として各都道府県の流改協に担当していただき、一部では普及協会等に委託。

コウ静子先生のオリジナル料理を紹介

内容は例年と同様に、毎月、毎日、乳製品を使用したレシピを紹介しています。本年度は「ミルク料理で元気&キレイ!」というタイトルで、コウケンテツさんの姉で、料理研究家のコウ静子さんオリジナルの和、洋、中華、無国籍料理を紹介しています。

宅配牛乳を意識したつくり

本年度は、全改協が制作ということで、特に「宅配牛乳」を意識しました。表紙には牛乳がなみなみと注がれた牛乳びん三本の写真をアップであららしい、レシピに使う牛乳の量はびんの一八〇mlを基準としました。また裏面の記事に

は、「うれしい!宅配」として、宅配牛乳のQ&Aを掲載。さらに、お客様が今も懸念しているかもしれない、原発事故による放射性物質について、牛乳は安全であることの説明も詳しく記しています。

注文された全改協の加盟店には、年内のお客様への配布に間に合うよう、原則として十一月中にはお届けいたしますので、それまでお待ちください。

「ミルクカレンダー」最終ページ

正しく知っておきたい、牛乳の安全性について

福島第一原子力発電所の事故により、牛乳を取り巻く環境が変化しています。牛乳・乳製品については、安全に消費された牛乳のみを使用しておりますが、消費者の間では多くのお問い合わせがあります。牛乳の価値や安全性が注目されていることから、正しくお答えいたします。

放射能汚染は大丈夫?

どこで検査しているの? どのくらい安全なの? どのくらい安全なの? どのくらい安全なの?

牛乳の放射能問題に関するQ&A

Q1 牛乳の放射性物質汚染について、どのような検査が行われているのですか?
A1 食品衛生法に基づき、平成24年4月1日(福島県産牛乳)以降の牛乳は、放射性物質検査が行われています。検査の結果、放射性物質の濃度が基準値以下であることを確認しています。

Q2 牛乳の放射能汚染を防ぐために、どのような対策をされているのですか?
A2 牛乳の放射能汚染を防ぐためには、放射性物質の濃度を低減させることが重要です。放射性物質の濃度を低減させるためには、放射性物質の濃度を低減させることが重要です。

Q3 販売されている牛乳の産地や加工場所をチェックすることはできますか?
A3 牛乳の産地や加工場所は、パッケージに明記されています。産地や加工場所を確認することで、放射性物質の濃度を低減させることができます。

Q4 学校給食の牛乳は、どこからどのように提供されているのですか?
A4 学校給食の牛乳は、放射性物質の濃度を低減させるために、放射性物質の濃度を低減させることが重要です。

Q5 牛乳メーカーは放射能放射性物質検査をしないのですか?
A5 牛乳メーカーは、放射性物質の濃度を低減させるために、放射性物質の濃度を低減させることが重要です。

「ミルクカレンダー」表紙

2013 Milk Calendar

ミルク料理で元気&キレイ!

2013年11月15日(日)発行 (QRコード)

2013年11月15日(日)発行 (QRコード)

「ミルクカレンダー」裏面

1年中、家族みんなが健康に喜ぶために

すこいね! 牛乳

牛乳はたんぱく質やカルシウムをはじめ、人間が生きていくのに必要な栄養素が、簡単で手軽に摂取できます。1日1本牛乳を飲むだけで、健康に喜ぶことができます。

骨の強化・骨密度を高める

牛乳にはたんぱく質やカルシウムをはじめ、人間が生きていくのに必要な栄養素が、簡単で手軽に摂取できます。

免疫力を高める

牛乳にはたんぱく質やカルシウムをはじめ、人間が生きていくのに必要な栄養素が、簡単で手軽に摂取できます。

体脂肪を減らす

牛乳にはたんぱく質やカルシウムをはじめ、人間が生きていくのに必要な栄養素が、簡単で手軽に摂取できます。

リラックス&安眠

牛乳にはたんぱく質やカルシウムをはじめ、人間が生きていくのに必要な栄養素が、簡単で手軽に摂取できます。

6月 ミルクマーボー

辛みは豆板醤の量でお好み

June 2013

180円

6月は牛乳月間

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

「ミルクカレンダー」

全改協の現状ご報告

平成二〇年十二月に始まった公益法人制度改革により、全改協が進めている平成二十五年四月一日付での一般社団法人への移行申請の手続きについて、現在の状況をお伝えいたします。

●移行申請の進捗状況

全改協が現在の社団法人(新公益法人制度上での特例社団法人)から一般社団法人に移行するための申請を、八月十七日に行いました。この申請書類に対して、内閣府の公益認定等委員会から一部修正等の指示があり、九月二〇日に書類を再提出しました。最終的に申請書類が受理されれば、「一般社団法人 全国牛乳流通改善協会」に移行します。これにより、今までより柔軟性のある法人運営が可能になります。これは、自主的・自立的な事業運営ができる、ということであり、会員(加盟店の皆様)が加入している都道府県の流改協)のニーズや要求の変化に、弾力的に対応できる組織になる、ということ

●定款の一部変更について

全改協の組織活動の根本規則である「定款」の一部変更が七月十八日の臨時総会で承認され、七月三〇日に監督官庁である農林水産省に申請しました。全改協事務局の移転と、定款中の、改正により古くなっている法律に関する記載を現状にあわせたことが今回の変更点です。

農水省で審査の結果、八月二〇日付で変更が認可されました。新しい定款は、全改協のホームページでダウンロードしてご覧いただけます。

財団法人食品流通構造改善促進機構主催 「優良経営食料品小売店等表彰事業」への全改協加盟店の推薦について

(財)食品流通構造改善促進機構では、「独創的な経営技術を駆使し、優れた経営成績を上げている全国の中小の食料品小売店等を発掘し表彰することにより、食品小売事業者等の意欲の向上と食料品小売業界の発展に寄与する」ことを目的に、「優良経営食料品小売店

等表彰事業」を実施しています。全改協にも、表彰対象の小売店候補を推薦するよう依頼がありました。そこで、賛助会員の乳業メーカー(森永、雪印メグミルク、協同乳業、グリコ)に、対象となる小売店の推薦を依頼したところ、宮城県の株式会社フラインクコミュニケーション

さん(雪メグ)の推薦があり、全改協の三役(会長、副会長、専務理事)で、全改協として推薦することとし、応募しました。現在、予備審査を通過したとの連絡がありました。受賞店の発表は来年(平成二十五年)二月上旬の予定です。

お知らせ—全改協から

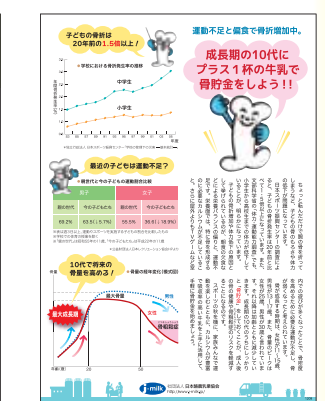
自動販売機での乳類の販売に関する規制が一部緩和されました

厚生労働省が衛生基準の面から自販機での食品販売の基準を定めた「食品の自動販売機に係る施設基準ガイドライン」が一部変更され、乳類にとっては規制緩和となりました。

具体的には、従来「設置場所には

飲用適の水を十分供給できる設備を設けること」と、「設置場所には適当な排水設備を設けること」の二項目について、「乳類販売を除く」とされ、この条件が必要なくなりました。ガイドラインは、インターネットの検索サイトで「食品の自動販売機に係る施設基準ガイドライン」と入力すると、ダウンロードできます。

Jミルクがリーフレットを作成 販売促進にお使いください



Jミルク(社)日本酪農乳業協会)では、「業界向け情報活動事業」として、医師・栄養士・教師や業界関係者(生産者、乳業者、販売店等)を対象にした情報を発信しています。情報の内容は、①消費者の役に立つもの ②季節や社会情勢にふさわしいもの ③新しい研究結果などを

④業界から消費者に伝えたいものを基準に、本年度は年六回、リーフレットを発行します。

これらのリーフレットは、全改協の加盟店の皆様が、お客様に対して、牛乳の持つ効果、特性を説明し、牛乳に対する知識を高めていただいたり、牛乳に興味を持たせて販促・契約に結びつけていただくという利用をさせていただきます。

五月、七月に続き、三回目、九月に「骨強化」をテーマにしたリーフレットが作成されました。最近の子どもの骨折増加の実態と、成長期のカルシウム摂取の重要性を説明しています。

次号(第65号)は平成25年1月発行予定
～おもな記事の予定～
・新年会長あいさつ
・会長会議開催報告
・事業実施報告
・インフォメーション
(記事の内容は変更になる場合がございます。)

全改協の加盟店の皆様におかれましては、ぜひJミルクのサイト(<http://www.j-milk.jp/>)より、「便利ツール」→「資料・刊行物」→「食欲&スポーツの秋 牛乳+運動で丈夫な骨を作ろう!」にアクセスし、ご利用ください。
なお、お使いいただく際は、内容の変更はご遠慮ください。
○牛乳乳製品の客観的データ等に基づく一般的な情報を活用いただくためのリーフレットです。特定のブランド・商品に関連させたご利用はご遠慮ください。
以上のご注意をお守りいただき、お使いください。



雪印メグミルク

宅配専用



恵 ガセリ菌+グルタミン ヨーグルト

生きて届くだけじゃない!

長く
とどまる

**ガセリ菌
SP株**

機能性
アミノ酸

グルタミン

低脂肪タイプ

カロリー **61 kcal**
(1個当り)

雪印メグミルク宅配フリーダイヤル

なごやか ミルク

0120-758-369 (受付時間:日・祝除く9:00~17:00)

<http://www.meg-snow.com/takuhai/>