## 事業コンセプト

お酒・お米やこだわりの食品から生活密着商品などが満載の週刊カタログであります『わんまいるカタログ』を加盟店様よりお客様にお届けし、ご注文をいただき・**1品から宅配無料でお届け**を行うサービスです。ビジネスモデルとしましては、江戸時代から存在する『御用聞き商売』を現代風にアレンジいたしまして商品と最近忘れがちになっています人情、温かさをお持ちする地域密着営業スタイルの商売です。

## 顧客ターゲット

＊50代後半から70代までの可処分所得の高い
　比較的生活に余裕のあるご夫婦2人の世帯
＊夫婦共働きの世帯
＊3ヶ月以内に購入実績のある世帯：約6万世帯

買い物に不自由を感じておられ『宅配』を必要とされるお客様

『宅配』についてご理解いただけるお客様

## 取扱商品

高齢化社会・人口減少時代を受けて、いたずらに量を売るための価格訴求や地域最安値を目指すのではなく、少々価格が高くても『美味しい』ものを食べたい、『生産者』の顔の見えるもの（安心・安全なもの）を食べたい、『国産』のものを食べたいといった大手量販さんでは品揃え・価格帯的に対応しにくい商品の取扱を進めています。
＊実働取引事業者：約200社
＊年間取り扱い商品：約1000アイテム

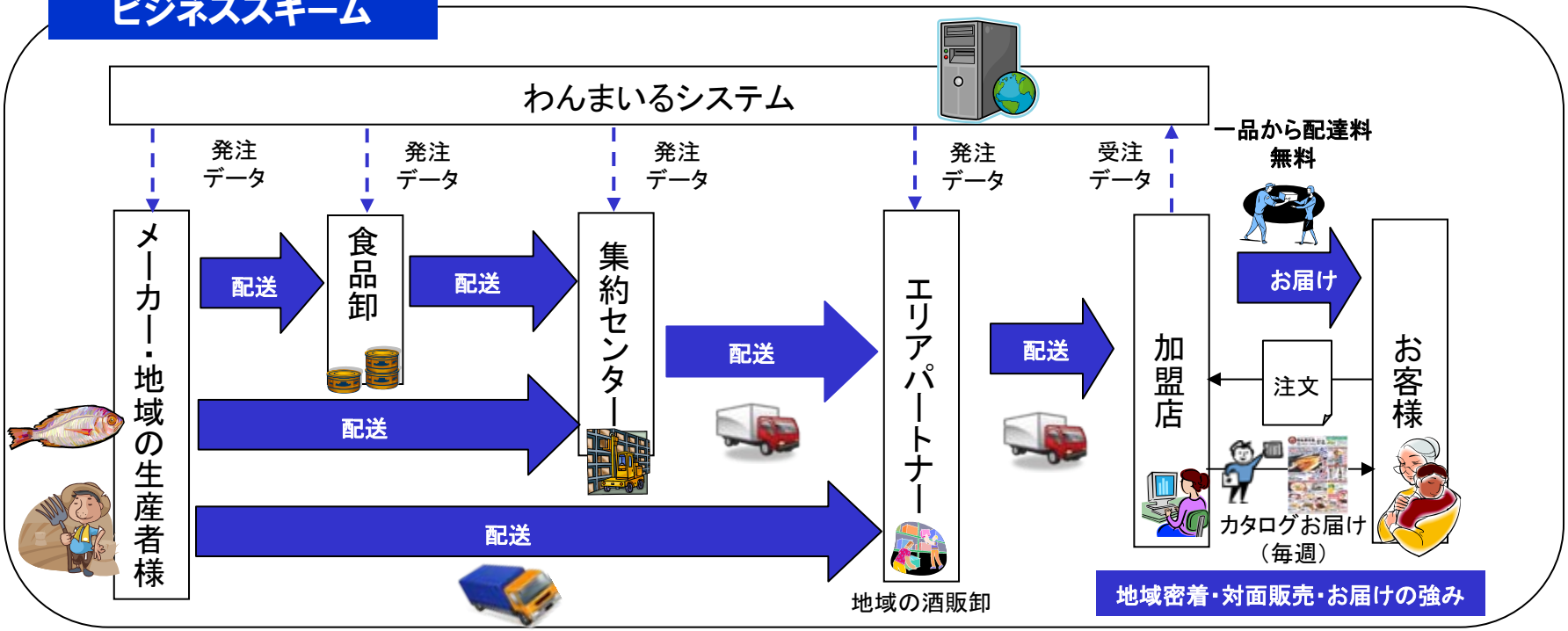
毎週1回お客様へお届けのわんまいるカタログ（B4・12P）

## こだわりの地方産品が、3日後に1品から配達料無料で届きます。

地域に根ざしてご商売されている一般酒販店様がお客様へのお届けを担当します。
他社の宅配・デリバリーと違い、地域の顔の知った毎回同じ酒販店の担当（オーナー）が、ご自宅の玄関口までお届けします。地域の顔の知った酒販店がお伺いするので、単に商品をお届けするだけのビジネスライクなお付き合いではなく、地域のお客様のお役に立ちたい、喜んでいただきたいという思いで日々ご商売をさせていただいています。

全国209の酒販店が加盟

### ビジネススキーム



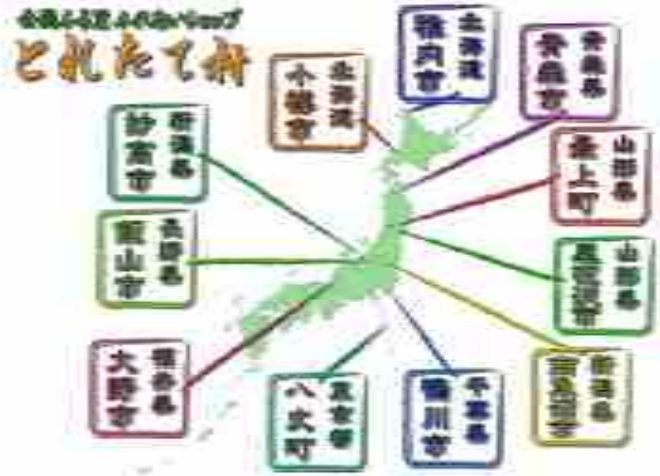
## 全国ふる里ふれあいショップ「とれたて村」 東京都板橋区

### ハッピーロード大山商店街

平成１７年１０月開店

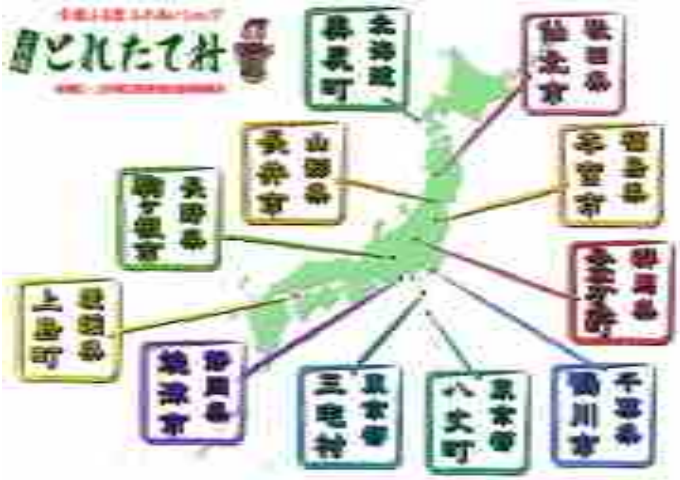
### 上板南口銀座商店街

平成１８年９月開店




商店街組合が事業主体
全国自治体と契約して運営

「安心安全な食材」と
「ふるさとの魅力」を
使って
商店街の賑わいづくりを達成
地方の活性化にも貢献



## 事業内容

### 地域の食料品販売

全国の自治体・生産者と提携し、都市住民の求める「安心安全、作り手の顔が見える」食料品を仕入れて販売、区民の食ニーズを充足

### ふるさとイベント

全国から生産者が商店街にやって来て、消費者と交流。販売・セールスプロモーション・観光誘客などの活動の場を提供

### 都市と農山漁村の交流

産地を訪問、GT・BT体験プログラムや地域行事参加などで都市住民の田舎体験ニーズを満たし、交流先自治体の活性化を支援

地域住民のニーズを満足させ「商店街の賑わい」を生む
都市と農山漁村との交流促進による「地域の活性化」を支援

商店街と参加自治体の双方が成果を享受しあい活性化するモデルを構築
効果と採算性を検証 → 事業の継続性を担保

# 「とれたて村」で売っているモノは

・商品アイテム 約1500品目
・地域住民の毎日の生活に密着した
　生鮮食品、米、漬物、惣菜など…
・地元の人が普段食べているもの
・食の＜安心・安全＞ニーズを充足

## 生産者の顔が見える

## ふるさと感・手作り感

・産地を訪問
　生産者と会い、
　ニーズを伝え、
　話し合う。

## 少人数世帯に合った小分け・量り売り

## 有機栽培・無農薬・フルオーガニック

・実際に食べて、
　作り手の
　「顔の見える」
　商品を集めた。

## 「ふるさとイベント」

・生産者は、首都圏商店街に来て、消費者と交流、自ら販売促進・マーケティング。
・消費者は生産者と直接対話して、学び、意識を高める。

## 都市と農山漁村の交流

・訪問プログラムには自然体験、農業体験以外に、生産現場見学、伝統料理講習会などの食育プログラムもおこなっている。

NEWS!

### 学校給食に食材を提供

・平成21年4月より、板橋区内の全小中学校（76校、生徒数33,000人分）に、月1～2回、1品目を供給。

# 平成 21 年度 FCP　中間報告会　第3部　閉会式　概要報告

・　日時:　　平成 21 年 11 月 27 日(金)17:25～17:55
・　場所:　　東京大学弥生キャンパス　弥生講堂アネックス　セイホクギャラリー

## ＜議事次第＞

1.　情報・CSR系セッション概要報告(田井中　慎　株式会社4CYCLE)
2.　マネジメント系セッション概要報告(FCP 運営事務局)
3.　地域活性化系セッション概要報告(中山　幹生　財団法人日本システム開発研究所)
4.　アセスメント系セッション概要報告(杉浦　嘉彦　株式会社鶏卵肉情報センター)
5.　FCP の今後の展開について(神井　弘之　農林水産省　消費・安全局　表示・規格課 FCP チーム　リーダー)
6.　総括(東京大学大学院 農学生命科学研究科　中嶋 康博　准教授)

## ＜議事概要＞

はじめに、東京大学大学院 農学生命科学研究科の中嶋 康博准教授から第3部の位置づけをお話いただいた後、株式会社4CYCLE の田井中様から情報・CSR系のセッションについて、FCP 運営事務局よりマネジメント系セッションについて、財団法人日本システム開発研究所中山様から地域活性化系セッションについて、株式会社鶏卵肉情報センター杉浦様からアセスメント系セッションについて、それぞれ概要報告をしていただき、FCP の今後の展開について意見交換を行いました。

各分科会、実行可能性調査事業の報告を受けて、分科会間の交流を持つ場を設定する必要性や、それぞれの取組の良い点、注意すべき点についての指摘がありました。

また、農林水産省　神井チームリーダーより、FCP の活動を今後展開していくにあたって、

- ✓ 参加者に対し、今後、face to face で FCP の取組を広めていくことが重要と考えており、現在 FCP の取組を広める活動をしていただいている皆様を例えば「伝道師」(仮称)として登録するような形がとれないかを検討中であること
- ✓ 各取組の内容をつなげて相乗効果を発揮するためにはどうしたらいいかを一緒に考えていただきたいこと
- ✓ フードチェーンで連携して、民間の自律的な活動としてFCPの取組が活性化し動いていくためにはどう進めていけばいいかご提案いただきたいこと
- ✓ 皆様がパートナーとして、取組の考え方や実際の取組のネタなどについて、農林水産省に対してお気づきの点を、いろいろな機会を通して教えていただきたいこと

をお願いをさせていただきました。

今後、来年2月24日の成果報告会に向けて、皆様から「協働の着眼点」を使っていただいた際のご意見を頂戴したいこと、より良い成果物を作り上げていくことをまとめとして、FCP中間報告会

を閉会とさせていただきました。

## ＜各セッションの概要報告＞

### 1．情報・CSR系セッション概要報告

情報・CSR 系のセッションでは、株式会社4CYCLE の田井中様から「消費者との対話のあり方」「マスメディアとの意見交換のあり方」「失敗から学ぶ情報発信」「FCP ポータルサイト」「工場見学ツアー」のご紹介をいただいた。

情報・CSR 系のそれぞれの取組は、「協働の着眼点」というツールを活用し、工場見学や会議などを通じた対話などの直接対話と、ウェブサイトを通じた双方向の情報発信などの間接対話を上手く組み合わせながら、情報を整理していかに消費者に伝えていくかポイントなのではないかと思っていること、また、これらの多様な情報発信は最終的に統合できるのではないかと考えているとのご説明をいただいた。

### 2．マネジメント系セッション概要報告

マネジメント系セッションでは、FCP 運営事務局から FC 倫理行動マネジメント規格策定について、コンプライアンスが大事な核であり、経営者自ら倫理規範を尊重し、関連法令を順守する誠実さを担保する仕組みが構築されていること、製品実現の基準を遵守して遂行できる体制の整備を行うこと、「協働の着眼点」を活用し企業間業務の確認を行うことが重要なことであること、FC 倫理行動マネジメント規格を来年 2 月に本として出版を予定していることをご説明させていただいた。

また、分科会において作成したマッチングシートを、フードセレクション、Foodex などの商談会で活用し普及を図ること、実際に使いながら課題を洗い出して成果としてまとめていくことをご説明をさせていただいた。

### 3．地域活性化系セッション概要報告

地域活性化系セッションでは、財団法人日本システム開発研究所の中山様から2つの実行可能性調査事業と4つの地域ブランチについてご報告をいただいた。実行可能性調査においては、管理部門のスタッフを十分に抱えていない企業に対しては、そもそも「協働の着眼点」を理解し、自分達の活動にまとめていくためのやり方を学習する場を作る必要性があること、また、「協働の着眼点」はチェック項目ではなく気付きのポイントであるということをどう伝えていくかということが共通の課題として出てきており、この状況も踏まえて調査を進めているとのことであった。

地域ブランチについては、岩手県、三重県を中心にご報告いただき、和歌山県、愛媛県については、今後の立ち上げについてお話をいただいた。

岩手県では、FCP を使い地域の食品産業振興のモデルになる取組のご紹介で、FCP に賛同した地域の事業者がビジネスコミュニティを作り活動を展開していくことで良い関係をどのように構築できるかのご提案をいただいている。

三重県では、中小企業の経営者が食の信頼向上に取り組むことは企業のブランド価値向上と体質強化につながる経営マネジメント手法であることをご理解いただくための、経営品質向上

プログラムと「協働の着眼点」を融合させたプログラムを開発していただいているとのことであった。

## 4. アセスメント系セッション概要報告

アセスメント系セッションでは、株式会社鶏卵肉情報センターの杉浦様から工場監査の標準化分科会、5つの実行可能性調査事業のご報告をいただいた。工場監査の標準化では、42社の事業者がワークショップ形式で議論を重ねて工場監査シートの原案を作成。これを実際に工場監査で活用していただき、使い勝手や今後深堀していくポイントなどについて皆様からご意見を頂戴し、さらに練っていくという報告であった。また、本日皆様に持ち帰っていただき、あるいはFCP専用ホームページからダウンロードして使っていただいた結果を来年1月にFCP事務局に返していただきたいとのことであった。

実行可能性調査については、3つが教育に関する調査事業、2つが監査・評価に関する調査事業ということでご報告をいただいた。

日本 HACCP トレーニングセンターの取組は、「協働の着眼点」をいかに戦略的に使うかという観点でプロジェクトマネジメントの考え方を応用した経営者向けの研修プログラムであり、阪急クオリティサポートの取組は実際に工場で品質管理をする方がアセスメントを行い、自社の足りない部分を見つけるためのアセスメントシートの開発であり、三菱化学メディエンスの取組は、パートアルバイトといった現場の作業員の皆様の食品衛生に関する教育ツールの開発ということであった。

監査・評価に関する事業では、SGS ジャパンの認証プログラム作り、アイ・エス・レーティングの格付けに関する取組については、試行を行いつつ、練り直しを図っている状況であるとご説明いただいた。

非常に具体的なツールが1つ1つ仕上がってきており、皆様に使っていただけるものを準備しているのでぜひ使っていただきたい。また、アセスメント・人材系の取組内容は、事業としては各社バラバラでやっているが、結果的に事業者が組織として PDCA を実際に回すためのツールとしてきれいに揃っているのではないかと感じているとご報告いただいた。

以上