

2019年11月15日

新たなコンビニのあり方検討会
各 委 員 様

山崎製パン株式会社
デイリーヤマザキ事業統括本部

デイリーヤマザキ「加盟店運営に関する基本方針」の進捗状況

山崎製パン株式会社デイリーヤマザキ事業統括本部（以下「当統括本部」という。）は、2019年6月に策定した「加盟店運営に関する基本方針について」の進捗状況につきまして下記の通りご報告いたします。

記

1. 24時間営業問題への対応

- ・デイリーヤマザキ店の場合、原則24時間営業としていますが、加盟店からの営業時間の短縮の申し出があった場合には、店舗周辺の環境変化、店長や従業員の状況、オーナーの健康・家族の状況等、諸々の状況を総合的に判断し、止むを得ない事情があると認められた場合には個別に対応しています。今後につきましても、加盟店との信頼関係に基づく運営を心掛けてまいります。
- ・当統括本部は、2013年より、コンビニエンスストア機能を備えローコストでの出店が可能な小型店舗「ニューヤマザキデイリーストア」を展開しています。「ニューヤマザキデイリーストア」では当初より24時間営業を求めずに、午前7時から午後11時までを含む16時間以上の営業時間を原則としています。

【進捗状況】

- ・2019年9月30日現在、全加盟店の内、非24時間営業店の構成比は46.4%、その内デイリーヤマザキ店の非24時間営業店の構成比は23.4%です。当初より24時間営業を求めないニューヤマザキデイリーストア店の非24時間営業店の構成比は96.4%です。
- ・現在も「人手不足」「人件費高騰」「オーナーおよび従業員の体調」等の理由による営業時間短縮の申し出に個別に対応し非24時間営業へ移行しており、2019年9月末における非24時間営業店の構成比は2019年6月末に対して2.0%増加しています。今後につきましても、加盟店の諸々の事情を考慮し柔軟に対応してまいります。

< 2019年9月末 非24時間営業店状況 >

	対象店舗数	比率		
		全店舗数	DY店	NYDS店
24時間営業の店舗数	620	53.6%		
うちデイリーヤマザキ店 (DY店)	607		76.6%	
うちニューヤマザキデイリーストア店 (NYDS店)	13			3.6%
非24時間営業の店舗数	537	46.4%		
うちデイリーヤマザキ店	185		23.4%	
うちニューヤマザキデイリーストア店	352			96.4%
加盟店の総数	1,157	100.0%		
うちデイリーヤマザキ店	792		100.0%	
うちニューヤマザキデイリーストア店	365			100.0%

2. 加盟店支援について

(1) 高品質な商品の提供

当統括本部はヤマザキパンおよびヤマザキパングループが製造する、高品質で価値ある商品を提供してまいります。

①ヤマザキベストセレクション等のパン・和洋菓子・弁当・おにぎり・調理パン・調理麺の提供

- ・ヤマザキパンの技術力を結集した高品質・高付加価値のオリジナル商品を開発し、提供してまいります。また今後、ヤマザキパングループの製品力、商品力を最善の姿でお客様に提供できるよう、さらに改善を進めてまいります。

【進捗状況】

- ・当統括本部は主力のパン和洋菓子について、幅広いお客様ニーズにお応えして商品を提供しています。一つ目は従来のヤマザキパンのどこにでも取扱いのある「NB商品」。二つ目はデイリーヤマザキのお客様向けに定期的に発売するオリジナル商品「ヤマザキベストセレクションシリーズ」。新たに三つ目として、原材料の一つ一つにこだわり、素材の旨味を最大限に引き出して作りあげた高品質、高付加価値、高単価で専門店品質のパン・和洋菓子の「特撰シリーズ」を8月より開始し、三極化による商品の提供をしています。
- ・この「特撰シリーズ」は、近年の高級パンの市場拡大からも見られるように、本物志向の商品を求められるお客様が増加しており、その様なご要望にお応えすべく「ベーカリー専門店の様な価値ある商品」をコンセプトに商品開発を始めています。お客様からは、「専門店品質の商品が身近に買えて良い」、加盟店からは「女性客やお年寄りのご購入が増えた」等のご意見をいただいています。
- ・今後も特撰シリーズの更なる充実をはかり、目的買いで来店される新規顧客の獲得を目指してまいります。

②ヤマザキパングループの製造する商品の消費期限延長による廃棄ロス削減への取組み

- ・当統括本部は、日配商品の廃棄ロス削減のため、ヤマザキパンおよびヤマザキパングループが製造する、パン・和洋菓子、米飯類等の消費期限の延長に取り組んでおり、さらにこれを推進してまいります。

【進捗状況】

- ・従来からの科学的根拠に基づいた食品衛生管理体制により、衛生面にも問題ない和菓子11品（大福、まんじゅう、どら焼き等）の消費期限延長を2018年6月より順次実施しました。その結果、販売チャンスロスが改善されると同時に、廃棄ロスも期限延長前と比較して改善されました。加盟店からも「期限延長したことで対象品の廃棄ロスが削減できた」との声をいただいています。
- ・今後につきましても、フードロス削減に向け、更なる消費期限延長商品の拡大をグループ企業と共に取り組んでまいります。

(2) ベストサービスの提供

当統括本部はヤマザキパングループの力を活かした、最善のサービスを提供してまいります。

①半調理済みの食材の提供による省人化

- 当チェーンの特色でもある、店内焼成加工・調理システム「デイリーホット（ベイク・デリカ）」の食材を、ヤマザキパングループの(株)サンデリカにてキット化し提供することで、加盟店での工程数を大幅に減らし、省人化につなげています。

【進捗状況】

- 当チェーンのデイリーホットデリカ弁当の調理工程においては、具材の下準備が必要になりますが、その部分の加盟店の負担を軽減するべく、グループ会社の協力を得て、食材を使いやすい分量に小分けしたキット食材の導入を開始しました。工程の前段階が削減されたことで、従来の1/3の時間で弁当を製造できる様になりました。キット化は、現在4割程度ありますが、今後も更にすすめて加盟店の作業の省人化に努めてまいります。

②店内調理機能店に対する技術指導員の派遣

- 店内調理の焼き立てパンや手作り弁当などの製造に関して、本部の技術指導員を派遣し、店舗従業員への指導を行っており、今後も継続して行ってまいります。

【進捗状況】

- 当統括本部は、デイリーホットを導入される加盟店に対しては、本部主催の加盟前技術研修に加え、店舗従業員を対象に店舗において開店前研修を行っています。
- また、当統括本部内に2018年11月にデイリーホット商品の製造に係る技術指導、食品安全衛生管理など加盟店をフォローするデイリーホット運営課を新設しました。
- 更に2019年4月より、全国に技術指導員を19名配置し、加盟店に対する定期的な新商品技術指導などの取組みを開始しています。

(3) 効率的なチェーン運営

①新型レジやタブレット発注端末導入およびキャッシュレス決済の機能充実

- 2019年9月より、新型レジやタブレット発注端末を順次導入し、作業性の改善をはかるとともに、スマホ決済などの決済機能の多様化に対応するシステムを導入いたします。

【進捗状況】

- 軽減税率対応を機に2019年9月に全店舗のPOSレジ、電子決済端末を新機種に更新しました。加盟店の声としては、電子マネー操作の読み取り速度が速くなり決済がスムーズになったと評価をいただいています。引き続き、加盟店のご要望を反映し、更なる作業性の改善に努めてまいります。
- また今後は、セルフレジの導入等についても検討してまいります。

②加盟店従業員の確保に関する支援

- ・当チェーン独自の求人プランとして、当統括本部が求人誌各社と提携し、従来よりも割安な料金で加盟店が募集広告を掲載できるプランを案内し、ご利用いただいています。このプランは、昨年6月の案内開始以来、月間平均47店で利用され、従業員の確保につながっています。今後も加盟店従業員の確保につながる支援策を検討し、実施してまいります。

【進捗状況】

- ・当チェーンとして求人誌各社と法人契約を結び、割安な募集広告掲載プランをご利用いただいております。利用店舗数も拡大しています。今後につきましても、効果的なプラン及び活用方法について提案を行ってまいります。

3. 加盟店オーナーとのコミュニケーション強化

- ・毎年秋に開催する「ヤマザキ総合展示会」では、ヤマザキパングループ商品の紹介に加えて、加盟店オーナーとの意見交換を積極的に行っています。また、全国に展開するヤマザキパンの工場と連携して、定期的に近隣の加盟店オーナーを招いた製品提案会を開催し、店頭での消費者ニーズを踏まえたご意見をいただき、製品開発に反映しています。今後も機会を捉えて、様々な問題・課題に適切に対処すべく、本部と加盟店オーナーとのコミュニケーション強化をはかってまいります。

【進捗状況】

- ・2019年4月、あらためて加盟店アンケート調査を実施しました。本部に対するご要望の中で10月から実施される軽減税率への対応、従業員による発注分担等の相談や協力依頼が多数寄せられました。
- ・当統括本部では毎年秋に開催する「ヤマザキ総合展示会」に例年多数の加盟店が来場されます。この機会に、ご要望の多いテーマについて、それぞれ相談コーナーを設けて加盟店の相談に対応しました。今後も毎年4月にアンケート調査を行い、様々な課題、ご要望に対応してまいります。
- ・また、四半期に一度、全国のヤマザキパン工場で開催される「工場製品提案会」にも加盟店に参加していただき、様々な課題について意見交換の場を設けてまいります。

以上