

国民生活産業・消費者団体連合会

生団連会報

2022年 4月 VOL.46

トップニュース

- ・第7回 企業部会幹事会開催

会員紹介 **We Are SEIDANREN!** We Are SEIDANREN

- ・第9回 食品産業もったいない大賞
- ・カネフク製菓株式会社
- ・シニアライフサポート株式会社
- ・株式会社田中徳兵衛商店
- ・株式会社与野フードセンター

活動報告

- ・外国人材の受入れに関する円卓会議
公開シンポジウム開催
- ・「外国ルーツ青少年未来づくり検討会」第2回勉強会
- ・ジェンダー平等を目指す
鹿児島県の取り組みについて取材
- ・木質バイオマス発電事業者2社ヒアリング取材報告
- ・生団連×greenz.jp コラボ企画開始
- ・パンフレット発刊のお知らせ
「日本の財政を理解しよう ～将来の日本を考えるために～」
- ・生団連ホームページリニューアルのお知らせ



生団連の使命

国民の生活・生命を守る

生団連の活動指針

一、国民生活の安全・安定の確保と質の向上、関連業界の健全な発展への貢献を通じて、「国民の生活・生命を守る」という使命を追求し続けます。

一、世界的な視点から日本の現状を顧みて、立ちはだかる諸課題に対し、御上頼りになることなく「自ら解決に取り組む先駆け」となることを目指します。

一、生産・製造・流通サービスの業界と消費者団体が一体となって大いに研究・議論を尽くし切磋琢磨して、政府・行政の政策運営に対する発言力、提案力、そして実現力の確保に努めます。

2022年2月～3月の生団連の主な動き

2月

- 3日 第7回 企業部会幹事会
- 14日 「外国人材の受入れに関する円卓会議」公開シンポジウムに小川会長が出席
- 24日 「エネルギー・原発問題」委員会

3月

- 2日 「国家財政の見える化」委員会
- 9日 新・災害対策委員会
外国人の受入れに関する委員会
- 29日 第10回 消費者部会

第7回 企業部会幹事会開催

2022年2月3日(木) 13:00～15:00 ホテルニューオータニ「鳳凰東の間」

コロナ禍で長らく延期となっていました企業部会幹事会を、約2年ぶりに開催いたしました。

この2年間に顕在化した様々な課題について幅広い視野から考えるため、これまで取り組んできた重点課題(「国家財政の見える化」と新型コロナ対策)に加え、小川会長から問題提起のあった2つの議題についても審議が行われました。

Check Point

企業部会とは

一企業や一業界の枠組みを超え、国民的な課題に対して真に議論し、この国をよくしていくという趣旨のもと設立された企業会員で構成される会です。生団連内の議論を深める場として、消費者部会とも連携を図りながら、今後も継続開催してまいります。



議題

1. 講演 〈講師〉木原 誠二 内閣官房副長官
2. 議題 (1)「3カ年複数年度予算制度」実現に向けて～重点課題「国家財政の見える化」より～
(2)政府のコロナ対策に関する中間総括
(3)会長発議：アフターコロナの経済活性化に向けて
(4)会長発議：日本企業のグローバル展開における安定的継続について

冒頭の講演においては、内閣官房副長官の木原 誠二 氏を講師にお迎えし、岸田政権における「複数年度予算制度」実現への展望についてご高話いただきました。講演における質疑応答時間には多くの質問や意見が寄せられました。その後、議題1にて、現在の政府の政策展望を踏まえた上で、生団連の重点課題である「国家財政の見える化」および「複数年度予算制度」実現に向けて、会員間にて活発な意見交換がなされました。

【講演】

『わが国の将来を見据えた国家財政のあり方』

講師：木原 誠二 内閣官房副長官

- 単年度主義の弊害
- 「複数年度予算制度」実現に向けての具体案

～講演内容戦略～

- 新しい資本主義について・・・5つの柱のご紹介 (モノからヒト、官民連携による中長期投資・開発、デジタルによる地方再生、第二創業期、アジア・グリーンエネルギー構想)
- 数字から見る国家財政=国家運営(国民生活)の状況
- 国家財政の課題は？(自由度の少なさ。31.2兆円。これでは国際競争力を失う)
- 複数年度予算 + 独立財政機関の設置
- 複数年度予算=財政単年度主義の弊害是正
- 今の財政は政治プロセス、これに経済プロセスが加わる必要。Episode Base から Evidence Base への転換。



【小川会長より】

生団連が実現に向けて取り組んできた「複数年度予算制度」については、岸田総理も「単年度主義の弊害是正」という表現をしており、課題意識を共有できている状況。これは大きな前進。生団連として、「複数年度予算制度」を実現させるべく官民一体で活動を進めていく考えである。

【議事内容】

● 議題1・・・「3カ年複数年度予算制度」実現に向けて ～「国家財政の見える化」より～

今後の活動について、複数年度予算制度の具体的な運営要綱の作成と実現に向けた課題整理と世論形成を行うこととして確認。

● 議題2・・・政府のコロナ対策に関する中間総括

- コロナ禍で顕在化した日本の危機管理体制の脆弱さに対し、平時からの省庁横断でリスクマネジメントを行う体制の必要性を改めて確認。
- これまでの変異ウイルスとは異なるオミクロン株に関して、以前までと同様の対応では社会活動の制限や経済の低迷を長引かせる。国民の実生活の視点から良い選択肢とは言えないとして、オミクロン株への対処(まん延防止等重点措置の見直し、隔離期間短縮と水際対策の見直し、感染症法の5類への位置づけ検討)に関し小川会長より問題提起を行った。

● 議題3・・・アフターコロナの経済活性化に向けて

経営者が経営責任を果たし、働く人が希望をもって働ける社会をつくること、生活産業全体の成長につながる。アフターコロナの経済活性化に向けて、負のスパイラルから抜け出し、好循環を生み出していくべきとの考えで一致。

● 議題4・・・【承認決議事項】日本企業のグローバル展開における安定的継続について

日本企業のグローバル展開における安定的事業継続に対して、日本政府ははっきりと基本姿勢を示した上でバックアップし、官民一体で対処していくべきとして議場に諮られ、原案通り承認可決された。



▲小川会長



▲キリンビール株式会社 堀口社長



▲高島屋 鈴木会長



▲日本水産株式会社 浜田社長

【意見交換(一部抜粋)】

- 3カ年予算制度の枠組みだけでなく、単年度予算そのものを改革するという視点も持って取り組むべきである。
- 企業においてはリスクマネジメントはコーポレートコードで定められているように重視されているにもかかわらず、国においてはその対応が不十分であると感じる。平時の時から省庁横断でリスクマネジメントをできる体制が必要だと考える。

【承認決議事項】日本企業のグローバル展開における安定的継続について

- 諸外国において自由民主主義が脅かされる事態となり、グローバル展開する日本企業が安定的に事業継続することが困難となった場合、日本政府は該当国に毅然とした対応をとり、日本企業が安定的に事業を行えるようバックアップを行うべきである。
- そのような「事態が発生した場合」の政府への提言の検討について、生団連企業部会として、承認決議をいただきたい。

外国人の受入れに関する委員会より

外国人材の受入れに関する円卓会議
公開シンポジウム開催



2月14日(月)、生団連会員である公益財団法人 日本国際交流センターが主催する「外国人材の受入れに関する円卓会議 公開シンポジウム」が開催され、生団連小川会長が出席しました。本シンポジウムでは様々なステークホルダーが登壇して議論が交わされ、小川会長からは「日本が『選ばれる国』になるために一新たなビジョンと戦略」というテーマのもと、問題提起を行いました。

【小川会長 問題提起・発言要旨】

- いまの日本は多くの外国人に支えられている。世界に開かれた国にしなければ、社会も経済も回らなくなってしまふ。
- 世界中から才能ある人が集まり、活気あふれる国となるには、外国人の受入れ制度とその生活環境を整備し、世界に範たる日本になることが必要だ。
- メジャーリーグ然り、アメリカは世界中から有能な人材を集めて、さらなる成長と新たなファンを生み出すという好循環を実現している。日本も生活の根幹である賃金を上げて継続的な成長を実現させ、世界から選ばれる国にならないといけない。
- このままでは日本は世界から取り残されてしまふ。国としての明確な方針を国内外に示し、もっとスピード感を上げて改革を進めていくべきだ。



▲左から、日本国際交流センター 毛受執行理事、生団連 小川会長、日本国際交流センター 大河原理事長

【他参加者の発言(抜粋)】

- 外国人は日本では夢が持てない、活躍できないという認識が広まっており、優秀な人材が欧米などへ流出してしまっている。
- 海外ルーツの子ども・若者たちには社会保障などのセーフティネットが十分に機能していない。彼らは日本社会にいて、その可能性を奪われている。
- 日本国内にも、永住者・定住者の子世代・孫世代など、海外ルーツの大きな可能性を持つ人材がいる。海外から人材を呼び込むだけでなく、国内の人材にも着目すべきである。
- 外国人材の立場で「人生設計」を考え、そのための機会・環境を提供することが必要。
- 日本には、外国人に関する入国管理政策はあったが社会統合政策がなく、その受入れは地方自治体任せであった。外国人政策を統合的に推進する、外国人庁を創設すべきだ。

「外国ルーツ青少年未来づくり検討会」第2回勉強会

1月20日(木)「外国ルーツ青少年未来づくり検討会」第2回勉強会を開催いたしました。今回はNPO法人glolabの皆様のご協力の下、外国ルーツを持って日本の中で成長し活躍されている当事者としての立場から、ライフストーリーを交えながら外国ルーツを持つということについて講話を受けた後、グループディスカッションを行いました。

【スピーカー NPO法人glolabの皆様】

- 外国ルーツであることは「ハンデ」ではなく、「長所・武器」であるとして誇りを持つべき。
- 外国ルーツについて、言語等だけでタグ付けするのではなく、日本で培った努力・経験も合わせて評価して欲しい。
- 外国ルーツの若者は未来を担う人材。彼らへ投資し手助けすることは、日本の社会・企業の成長に繋がる。



【事務局より】

今回は「知ることからはじめる」ということで、外国ルーツを持つ当事者の方よりお話をさせて頂きました。今後も定期的に勉強会を企画して参りますので、引き続きご支援ご参加のほどよろしく申し上げます。

ジェンダー平等を目指す 鹿児島県の取り組みについて取材

行政と企業のジェンダー問題への取り組みについて、鹿児島県庁とジェンダー問題に先進的に取り組んでいる株式会社新日本科学に取材を行いました。

【取材先】 1月19日 鹿児島県 男女共同参画局 男女共同参画室 ※オンラインで実施
1月25日 株式会社新日本科学

鹿児島県では、行政と企業が連携し、ジェンダー平等推進プロジェクトチームを立ち上げ、ジェンダー問題の解決に向けて取り組んでいます。両者への取材を通じて、個々の問題意識、その解決に向けたアクションを伺い、それぞれのセクターではなく、各セクターが連携することで社会全体ジェンダー平等を目指すことの必要性を理解できました。

また、株式会社新日本科学は、ジェンダー主流化委員会第3回勉強会でご講演いただきました。勉強会の詳細は、次回会報誌にてご報告いたします。

【株式会社新日本科学 沿革】

- 1957年 創業
- 2004年 マザーズ上場
- 2008年 東京証券取引所 市場第一部市場変更
- 2016年 厚生労働大臣認定「えるぼし(三ツ星)」認定取得

- 2018年 女性が輝く先進企業表彰
「内閣総理大臣表彰」受賞
厚生労働大臣優良賞
「均等・両立推進企業部門」受賞



「エネルギー・原発問題」委員会より

木質バイオマス発電事業者 2社ヒアリング取材報告

再エネの導入が進む九州・鹿児島県でバイオマス発電を行う七ツ島バイオマスパワー合同会社と枕崎バイオマスエナジー合同会社にオンライン取材を行い、展望や課題についてお話を伺いました。

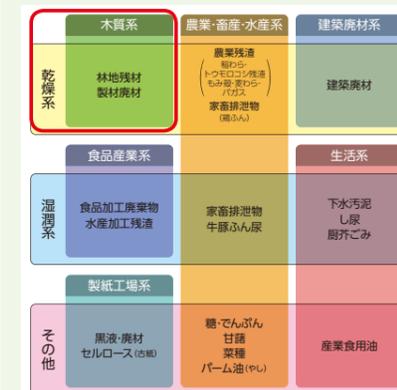
	七ツ島バイオマスパワー合同会社	枕崎バイオマスエナジー合同会社
概要	鹿児島県最大級のバイオマス発電。大規模発電のため原料は輸入必須。	行政と一体となった地域マイクログリッドモデル
出力規模	49,000kW	1,990kW
燃料	PKS 80% 木質ペレット 15% 県内間伐材 5%	県内間伐材 100%
展望や課題	九州は再エネ比率が高いため21年度は1月末時点で79回出力制御に依るなど事業への影響が生じている。	農村漁村再生可能エネルギー法に基づいた発電により出力制御は対象外。FIT買取終了後を見据えた新電力の設立が市を中心に検討されている。

同じバイオマス発電であっても出力規模によって直面する課題は異なることが分かりました。出力制御については火力よりも再エネを優先して系統に接続する「メリットオーダー制」や蓄電池の普及、地域間連系線の増強による対応が求められます。また地域内で電力や資金を循環することができる新電力は注目されており、様々な自治体で設立する動きが起きています。今後もエネルギー・原発問題委員会では各地の再エネ導入の事例を発信してまいります。

【木質バイオマス発電とは】

バイオマス発電の内、木材由来の燃料を用いた発電

バイオマス発電の種類



資源エネルギー庁 なっとく!再生可能エネルギーバイオマスの分類 より

木質バイオマス発電で 사용되는 木質燃料の種類

燃料の種類	概要
PKS	Palm Kernel Shell の略称。パームヤシの殻の部分で、パームオイルを生産する過程で発生する農作物残渣を燃料としたもの。
木質ペレット	乾燥した木材を細粉し、圧力をかけて円筒形に圧縮成形したもの。
間伐材	民有林の間伐材、森林経営計画認定対象森林からの伐採材、国有林からの伐採材、保安林からの一部伐採材を燃料としたもの。

生団連×Greenz.jp コラボ企画開始

20代～40代の若い世代を读者層にもつウェブマガジンgreenz.jpと生団連「エネルギー・原発問題」委員会とのコラボ企画を開始しました。

「エネルギー・原発問題」委員会で議論されてきた内容を、社会問題に関心の高い若い世代を中心に広く知ってもらうためgreenz.jpにて連載を開始しました。2022年3月末から12月までに連続してエネルギー・原発問題について丁寧に掘り下げた記事を毎月更新します。記事の作成には生団連事務局のみならず、エネルギー・原発問題を扱う記者や識者、時には具体的なアクションを行っている生活者にも協力いただく予定です。連載にあたりましては、賛成反対等の二元論に陥らずに、これまで生団連が大切にしてきましたファクトを俯瞰的視点で取り上げることをご心掛けてまいります。

greenz.jp読者との意見交換会や勉強会等、実際に問題意識を持った読者と直接話し合いが出来る場としてイベント開催も計画しています。

greenz.jpは記事の掲載のみならず、その記事を通して同じ問題意識を持った読者との情報交換会や勉強会といったイベント開催までを得意としています。複数回の連載を通して、生団連の考え方や実施してきたことを理解いただいた上で、生団連に興味を持った読者と生団連会員間でイベントを通して意見交換を行うことが、greenz.jpとのコラボ企画の一番の狙いです。会員の皆様もぜひ、greenz.jp読者とのイベントに出席いただき、若い世代と活発な意見交換を行っていただきたいと思っております。イベント開催にあたっては、また詳細決定次第会員の皆様にもご案内させていただきますので、奮ってご参加ください。



▲田中事務局長(左)「エネルギー・原発問題」委員会担当 小坂(中央) 室井(右) greenz.jp取材時撮影

パンフレット発刊のお知らせ 「日本の財政を理解しよう～将来の日本を考えるために～」

生団連「国家財政の見える化」委員会にて、日本の財政の全体像をわかりやすく解説したパンフレット「日本の財政を理解しよう～将来の日本を考えるために～」を作成しました。

これまで「国家財政の見える化」委員会では、国民にとってわかりやすく、オープンな財政運営を求めて、活動に取り組んで参りました。しかしながら、国民視点で考えると、そもそも「財政」という言葉は自分事として捉えにくい、縁遠いイメージを持つのではないのでしょうか。

今回、日本の財政の全体像や直面している課題について、わかりやすく理解してもらうことを目的としたパンフレットを作成いたしました。本会報誌と同時に発刊・発送しておりますので、会員企業・団体の皆様に於かれましては、お手元に届きましたらぜひご回覧ください。



生団連ホームページリニューアルのお知らせ

2022年3月に生団連ホームページデザインを一新いたしました。

生団連ホームページを大幅リニューアルいたしました。デザインは、より広い世代に親しみを感じていただけるよう、イメージイラストや写真を盛り込み爽やかな印象といたしました。掲載内容についても、重点課題のページや研究課題ページなどを拡充し、生団連の活動状況の進捗がわかりやすくなりました。生団連の紹介動画もトップページに公開し、生団連の活動をより分かりやすく紹介します。

さらに、会員ごとにパスワードを払い出し、自社・自団体の会員登録情報を参照・編集出来るようになり、会員の皆様の利便性にも考慮致しました。

生団連は2021年12月2日創立10周年を迎えることができました。これもひとえに関係各位のご支援ご厚情の賜物と深く感謝いたします。これを機に事務局一同決意も新たに鋭意努力いたす所存でございますので、今後とも倍旧のご支援ご指導を賜りますようお願い申し上げます。



▲生団連ホームページ新デザイン



Greenz.jp とは

2006年より特定非営利活動法人グリーンズが運営しているウェブマガジン。社会変革、社会貢献に関するニュースを提供。インターネットメディアの運営を通じ、関連イベント、講座なども開催。単発記事以外にもプロジェクト(連載)がある。企業や官公庁も掲載している。

【記事掲載実績】

経済産業省資源エネルギー庁、文部科学省、神戸市、生駒市、ヤマハミュージックジャパン、大阪ガス等

【ホームページ】

<https://greenz.jp/>

We Are SEIDANREN 第9回 食品産業もったいない大賞

1月28日(金)、公益財団法人 食品等流通合理化促進機構(生団連会員)が主催する「第9回食品産業もったいない大賞」の表彰式・事例発表会が開催されました。この賞は食品産業の持続可能な発展に向けた取り組みを促進・支援している企業・団体・個人を広く発掘し、好事例を表彰するものです。生団連の会員企業も受賞されておりますので、ご紹介いたします。

農林水産省大臣官房長賞

粕を活かして健康および健康寿命延伸を!
～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～



<取り組み内容>

製粉業界の共通のテーマである小麦のふすまの有効活用を永年研究している。超高齢社会を迎え、健康寿命の延伸に貢献できる機能性食品素材の開発に注目した。

植物成分を探索する中で出会ったのが、肌の水分蒸散量を抑えて角質水分量を高める効果がある「セラミド」である。自社の副産物である小麦ふすまからの抽出は、含有量が少なく製造コスト等の観点から断念したが、コスト面でも製造面でも安定した原料の調達を目指し注目したのが食品工場の副産物である。その中でも、製油工場の副産物にセラミドが多く含まれることを発見した。

ここから、食品工場の搾り粕をはじめとする副産物から機能性食品素材を製品化する活動が始まった。

食品工場副産物から製造した機能性食品素材

由来	素材	副産物/粕 = 素材原料
アモロシ	セラミド	米油・コーン油製造副産物(油滓)
オリーブ	オリーブ果実マスリン酸	オリーブ油搾り粕
ブドウ	バミスエキス	ワイン搾り粕
アムニグナ	アマニリグナン	アマニ油搾り粕
小麦	ブランエース	製粉工場副産物(ふすま)

当社機能性食品素材の健康機能分野

- 美容・美肌** セラミド (表示)
- メタボ予防** アマリグナン、アマニ油・粒 (表示)
- ロコモ予防** 関節炎予防・筋肉の維持、オリーブ果実マスリン酸 (表示)
- オーラルケア** 虫歯・歯肉病予防、バミスエキス (表示)
- お腹の調子** ブランエース (表示)

健康機能を狙った食品の2大市場「メタボ」、「美容・美肌」と超高齢社会の課題「ロコモ」「オーラルケア」に対応 ※: 対応中

食品工場の副産物である粕の多くは飼料用として流通している。それを機能性食品素材の原料として新たに、副産物の有効活用に繋げ、地域産業の収益向上にも貢献している。

また製造過程においても、抽出溶媒のエタノールは回収・再利用、抽出残渣は溶媒を回収して肥料などに再々利用を行うため、廃棄物はほとんど出ない。このように食品廃棄物のリサイクルフローを構築している。



今回の取り組みについて株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター センター長 間 和彦 様にお話を伺いました



Q 今回の取り組みのきっかけを教えてください。

A 小麦のふすまの有効活用を研究していく中で、小麦以外の植物にも着目し、安価に機能性食品素材を製造できないかを考え、副産物利用にたどり着きました。加えて、超高齢社会を迎え、健康寿命の延伸に貢献できる機能性食品素材の開発に注目しました。

Q どのようなことに取り組んでいけますか?

A 製油工場の副産物に高濃度のセラミドを発見して以来、日本全国で発生している搾り粕に注目しています。様々な搾り粕を分析し、含有量が高い成分を見つけ、その成分にどのような機能があるか、大学や研究施設と共同で研究します。機能性を証明し製品化を進め、機能性食品素材として販売に繋がりたいと考えます。

Q 今後の意気込みをお聞かせください。

A ニッポンでは、食品の製造過程で出る副産物や粕を有効に活用して、皆様の健康や健康寿命延伸のお役に立ちたいと考えています。

We Are SEIDANREN カネフク製菓株式会社

カネフク製菓株式会社

カネフク製菓株式会社

【会社概要】

- 代表者：代表取締役 福島 一嘉
- 設立：昭和37年5月
- 主な事業：米菓製造
- 所在地：〒350-0033
埼玉県川越市富士見町23-5
- 電話番号：049-297-3301 (営業本部)
- URL：https://www.kanefukuseika.co.jp



私たちカネフク製菓はおせんべいの製造・販売を行っております。日本中で「おせんべい」と言っても地域が変わればその種類も無数にあります。東北には南部せんべい、中部地方ではえびせんべい、関西地方にはかわらせんべいなど数多くの「おせんべい」があります。

そのなかでも関東圏を中心に知られておりますうるち米を主原料としました、いわゆる「堅焼せんべい」を主に製造しています。

原材料のうるち米から一貫製造

国内産うるち米を仕入れ、おせんべいの生地製造から焼成・味付け・包装まで一貫して自社の工場で行っております。全て自社で行うことで品質やコストの安定を維持しています。

こだわりの原材料

おせんべいの主原料は「お米」です。日本人に馴染みが深いからこそ、おせんべい作りでは主原料のうるち米が最も大事なポイントになります。1年を通じて国内産のうるち米を仕入れておりますが、季節や天候で水分やお米の粘性がそれぞれ違います。それを職人が見極め、安定した生地を製

造する事によって1年中変わらないおせんべいを消費者の皆様にお届けするように心がけております。

創業からの知恵:鮮度を大事にした調味タレ

おせんべいの味付けに使用する調味タレは毎日使用する分を自社で調整しております。ベースの醤油に砂糖や調味料を加えて蒸気釜で煮込みタレを製造します。創業者より伝わったこの味付けの方法は今後も自社の味を守る為に続けていきます。

発売40年の「多胡麻」

創業者が開発した「多胡麻」ですが、関東圏を中心に長年ご好評を頂き、昨年で40年となりました。うるち米の生地に黒胡麻を50%練りこみ、丁寧に焼き上げた黒胡麻せんべいです。自社調合の独自の甘辛い醤油タレが胡麻の風味を引き立てます。他にはない真っ黒な見た目のおせんべいは、発売当時にはなかなか受け入れられず販売に苦労したと聞いております。それでも卸の間屋様やスーパー様が辛抱強く販売を継続して下さったおかげで、多くのお客様にご評価を頂き今では弊社の売り上げの大黒柱となっております。今後も商品開発は続けてまいりますがこの「多胡麻」だけは

福 せんべい作りの工程

※全ての商品において国内産うるち米を100%使用しています。生地から一貫して生産を行うことでコスト・品質の安定を維持しております。



いつまでも変わらず製造・販売を続けていくことが社としての使命と思っております。

安心・安全な商品への取り組み

製品の美味しさは当然ですが、製品の安心・安全への取り組みは近年では更に重要度を増してきております。

弊社でも品質管理チームのもと、HACCPをはじめこれからの時代に適合できる品質管理に取り組んでまいります。

地域との関わり

私どもの工場は川島町にごございます。平日の工場直売をはじめ、月に1度工場の駐車場にて販売会を行っております。20年ほど前から地元の方にご好評頂き、現在では口コミなどで地元に限らず多くのお客様にお越しいただいております。しかしながら新型コロナの影響もあり、緊急事態宣言中などでは中止を余儀なくされております。新型コロナが落ち着いた際には、また多くのお客様にお会いできるのを従業員一同楽しみにしております。

生団連に向けて

弊社の創業時より「商品はお客のため、会社は社員のために」を経営理念として参りました。

『国民の生活・生命を守る』理念には到底及ばずとも、私どもの「会社は社員ため (=社員の生活を守る)」を実践していくために、多くの事を学びたいと思い加入させていただきました。地域に根ざした会社として地域の発展に貢献する為にどのような事ができるか。これから先も多くの課題がありますが、生団連の皆さまと共に学び、課題解決の一つでもお力になれるように努力していきたいと思っております。

We Are SEIDANREN シニアライフサポート株式会社



シニアライフサポート株式会社

【会社概要】

- 代表者：代表取締役社長 藤本 明憲
- 設立：2006年11月
- 主な事業：介護福祉事業の設置・運営
- 所在地：〒332-0031
埼玉県川口市青木2-5-24
- 電話番号：048-240-2151
- URL：https://www.royalk.jp



シニアライフサポート株式会社は、介護付き有料老人ホーム、デイサービス等の介護事業所を運営しており、2009年1月にロイヤル川口をオープンして以来、職員は皆、使命感とやりがいを持ち、ご入居者に常にご満足いただけるよう質の高い介護を目指しております。

事業コンセプト

- ◆ゼンショーグループがフードサービスで培った経験を活かし、人生の第4楽章を食事を通じて楽しんでいただきます。家庭料理から外食、ハレの日のイベント食まで、安全でおいしい食事を提供し、生活に彩りを添えます。
- ◆一人ひとりの人間としての意思や人格を尊重し、真心をこめて利用者様本位の自立支援に努めます。季節に応じた外出行事、貼り絵や書道教室などの趣味活動、ゲームなどを行う利用者様の選択を尊重することで、自立心が高まり、笑顔にあふれ、心にゆとりを持っていただけております。
- ◆わたしたちは、住み慣れた場所で、安全安心で、笑顔あふれる家庭的な生活を送っていただけるよう支援します。あたたかいコミュニケーション、利用者様への声掛け、家族様への定期連絡などで、家庭的で温もりのある生活を送っていただきます。



人財育成

心優しく奉仕の精神を持った職員の育成が不可欠です。介護の質は人財の質そのものであり、人財育成には時間と労を惜みず努めてまいります。

超高齢社会が進む中で、老々介護や家族介護の疲れによる不幸を耳にする昨今ですが、老後が幸福で安らかな日々となりますよう尽力してまいります。



～施設紹介～

○ロイヤル川口

所在地：埼玉県川口市青木2-5-24

サービス：介護付き有料老人ホーム、デイサービス、
居宅介護支援事業、福祉用具貸与・販売

～合言葉は「和顔施」 幸せな人生のお手伝い～

安心して、楽しくお住まいいただけるように、暮らす方の立場に立った理想的な住環境設備をご用意しました。まるでホテルのようなゆったりと落ち着きのある上質な空間が安らぎの生活を演出します。クリニック、薬局も併設されており、毎日健康で明るくお過ごしいただけます。

○すまいる小江戸

所在地：埼玉県川越市下老袋742-1

サービス：介護付き有料老人ホーム、デイサービス、
ショートステイ、居宅介護支援事業(別住所)

～小江戸小町でいつまでも笑顔に～

私たちは、利用者様一人ひとりがその人らしく生きがいをもち、生活が営めるようにお手伝いをさせていただき、最後までできる限り自分の力で物事が行えるように施設全体で介護予防や生活リハビリに取り組んでいます。筋力向上トレーニングなど多種多様なプログラムをご用意。インストラクターやスタッフが声を掛けながら明るく元気に体を動かせば、たちまち笑顔が溢れます。



四季を感じる趣向を凝らした様々なイベントを実施することで、毎日の生活に活気が出るよう心がけております。



We Are SEIDANREN 株式会社田中徳兵衛商店



株式会社田中徳兵衛商店

【会社概要】

- 代表者：代表取締役 田中 徳兵衛
- 創業：1951年8月26日
- 主な事業：卸事業、小売事業
- 所在地：〒332-0006
埼玉県川口市末広1-11-2
- 電話番号：048-223-4411
- URL：https://www.central-group.co.jp/miso



セントラルグループ代表取締役
第七代目 田中 徳兵衛

会社概要

明治4年、2代目田中徳兵衛が川口で麦味噌の醸造(製造)を開始しました。当時の埼玉県は麦など穀物の豊富な地域で良質な水に恵まれており、さらに大消費地・東京に近いことから、麦味噌醸造が川口の地場産業として発達。そして、4代目が材木商、肥料販売などを手がけ成功しますが、時代の流れと共に大正12年に味噌一本に事業を絞りました。

その後、5代目田中徳兵衛が米味噌の醸造を開始し、麦味噌を「上田一」(じょうたいち)、米味噌を「上田」(じょうた)として製造・販売しました。

昭和28年には、味噌問屋「田中商店」を開業し、全国を巡り、産地特性の味噌を仕入れし販売。

昭和35年には、味噌の醸造をやめ、味噌卸に専業。

小売店をはじめ、百貨店やスーパーへ販売先を広げ現在に至ります。

快適な生活の創造

当社はセントラルグループ発祥の企業であり、創業以来、味噌を通じて多くのお客さまを大事に企業活動をして参りました。これからも当社は創業の精神である「商品第一」「顧客中心」「地域密着」の3つの理念をもち企業活動を展開して参ります。

商品第一主義

我々の仕事は、いずれも流通業に属しております。

我々と消費者を結びつけるもの、それは「商品」です。

商品やサービス、当社だけの個性的な、そして、信頼に値するものを通じて繋がる事が、当社の存在意義なのです。

顧客中心

お客様が商品やサービスに興味を持ち、自分自身の欲求に合致した時、お客様と繋がるのではないのでしょうか。

お客様から常に選ばれる存在でいられる様に仕事に励んでいきます。

地域密着

快適な生活の創造を、地域の皆様に提供する事を目指し、また、各方面でも皆様のお役に立つ事ができる様に目指しております。



グループ会社の紹介

○株式会社イツツみそ

株式会社イツツみそは、四国香川の西端にある観音寺市豊浜町で、昭和6年の創業以来85年続く味噌蔵です。香川と言えば、あん餅入り白味噌仕立てのお雑煮が有名ですが、当社の主力商品もその白味噌。県内は元より、京阪神や北陸方面でもご好評をいただいております。

○セントラルインターナショナル株式会社

セントラルグループ各社の管理・運営支援事業の他、浄水器、オフィスサプライ・OA機器の販売代理店事業、介護予防通所施設の事業、宅地建物取引業等を行っています。

【川口事業部】

- ・宅地建物取引業
- ・オフィスサプライの ASKUL、OA機器の正規代理店
- ・介護予防通所施設の運営 (スマイルステップ川口)
- ・浄水器「シーガルフォー」の正規販売代理店
- ・ドローン教室の運営 (スカイファイト川口)

○インプレッションズ株式会社

ルノー、アルピーヌの正規販売店として、伝統と革新に満ちたルノー、アルピーヌの魅力をより多くの方へご提供します。

- ・ルノー、アルピーヌの販売及び整備
- ・部品用品の販売
- ・損害保険代理店業務

○FMコミュニティ川口株式会社

川口の街を彩るのは、一人ひとり、あなたの笑顔。私たち FM Kawaguchi 856 studio はあなたの笑顔と共に川口の今を歩く「街の放送局」です。

生団連への期待

消費者と生産者・事業者の両方の視点を持つ生団連の活動に期待して入会しました。特に昨今のコロナ対策への取り組みに注目しています。例えば、企業への政府救済策は飲食店にはございますが流通業者には有りません。

サプライチェーン全体への影響をふまえ、流通業にも支援がなされるよう声をあげてほしいと思います。



We Are SEIDANREN 株式会社与野フードセンター



株式会社与野フードセンター

【会社概要】

- 代表者：代表取締役社長 木村 幸治
- 設立：1960年9月
- 主な事業：食品スーパーマーケット事業
- 所在地：〒338-8567
埼玉県さいたま市中央区下落合1027
- 電話番号：048-833-3181(代表)
- URL：https://www.eco-s.co.jp/yfc/



▲フードガーデン七里店

お客様の生活を豊かにするために

当社は1960年9月に、埼玉県与野市（現さいたま市中央区）に創業しました。

創業当時は高度経済成長の真っ只中。三種の神器（白黒テレビ・洗濯機・冷蔵庫）や、インスタント食品が登場するなど、人々が明るい未来への憧れをもって、より便利で快適な生活を求めている時代です。当社はおお客様の生活を豊かにすることを誓い、スーパーマーケットとして歩み始めました。



▲1960年(昭和35年)頃の与野店(1号店)

新しい生活様式で求められるもの

コロナ禍でお客様の生活様式も大きく変わり、感染拡大の防止と経済活動を両立しながらの生活が既に定着しています。そうしたなかでお客様には、お買い物という日常の行為にも、楽しみや潤いを感じていただければと考えています。

地元の大宮市場を活用し、県産・近郊産の優れた品質の野菜を調達したり、売り切れご免方式で毎日の鮮度を改善する等、小さな工夫を積み重ねています。



▲鮮度感を伝える陳列

いつの時代でも商品の「鮮度」「値頃」「美味しさ」といった基本を追求することには変わりはありません。お客様やお取引先様から寄せられた信用に応えるべく、仕入れ・加工・販売まで徹底した店舗運営で、満足のゆく商品のご提供を約束します。



▲あかしの森・手作りパン

ESG(環境・社会・企業統治)に関連する取り組み

1)あかしの森・手作りパン

彩鮮館 与野店において、埼玉福祉事業協会・あかしの森作業所さんの「あかしの森・手作りパン」を販売しています。障害のある方たちが、自身の就労・自立のためにパン職人の技術指導のもとパン作りを学び、厳選した素材を用いて丁寧に焼き上げたパンです。常時20種類～30種類が品揃えされ、ご近所の主婦やお子さま、お昼時の会社員の皆様に喜ばれています。パンの販売は、障害のある方たちの働きがいに繋がっています。

2)与野フードセンターハートフルサッカー

浦和レッズハートフルクラブによる、小学生を対象としたサッカー教室です。サッカーを通じて「こころ」を育む活動です。当社は浦和レッズのスポンサーとして、浦和レッズの社会貢献活動へ賛同しています。子供たちにはミニゲームを通じて、保護者の方には落合弘キャプテン（元日本代表選手・元日本代表コーチ）からのお話を通じて「こころ」の理解を深めていただきます。

浦和レッズハートフルクラブの考えるスポーツで一番たいせつな「こころ」

- 仲間を信頼しおもしろいところ
- お互いに楽しむところ
- 何事も一生懸命やること

▶一心館道場での剣道の稽古



◀与野フードセンターハートフルサッカー

3)一心館道場

創業者・井原弥一郎の父・和一が、地域の子供達の育成のために私財を投じて武道場を建てました。（現在の一心館は与野フードセンター創業20周年事業で移転・新築されたもの。）子供から大人まで、地域の方たちが一心館での稽古に励んでいます。

4)環境保全に関する活動

レジ袋有料化、プラスチック製スプーンの提供終了、使用食品トレーの仕様見直し、ペットボトル・牛乳パック・トレー回収などを行っています。

生団連への加盟にあたり

生団連の使命の通り「国民の生活・生命を守る」ためには、私共スーパーマーケットはおお客様の食生活を支える重要な社会インフラであり、安定的・継続的に機能する必要を再認識しています。

私共や会員企業様がお持ちの課題も、互いに共有することでいち早く解決でき、また各会員企業様のノウハウとして活用できることを、生団連の活動へ期待します。

生活者並びに地域・業界の発展のため、微力ではありますが活動してまいります。



▲代表取締役社長 木村 幸治



国民生活産業・消費者団体連合会

発行:国民生活産業・消費者団体連合会
発行日:2022年4月1日

〒108-0075 東京都港区港南 2-18-1 JR 品川イーストビル8階
電話 (03)6833-0493 / FAX (03)6833-0494 / E-mail: jimu@seidanren.jp
ホームページ: <https://www.seidanren.jp>