

情報センサー

◆アルミ鋳物製の無水鍋

リンナイは、アルミ鋳物製の無水調理鍋「Leggiero(レジェロ)」を2月1日に発売する。鉄



鋳物製に比べて軽く、無水調理に加えオープンのように焼き目をつける調理や、蒸し調理などもできる。希望小売価格は直径18センチが2万5300円、22センチが2万7500円で、白と黒の2色を用意。問い合わせは同社代表052(361)8211。

◆リラックマのトルティーヤ

丸大食品は、小麦粉の薄い生地と具材を巻いた「リラックマ トルティーヤ」を発売した。生地は表面キタ



ーのリラックマのイラストをプリント。完熟トマトのうま味が感じられる「ピザウインナー」と濃厚なチーズとハムの相性が良い「ハム&チーズ」の2種類がある。オープン価格。問い合わせは通話無料のお客様相談室(0120)338845。

◆廃棄衣料で作ったカバー

コクヨは「KOKUYO ME」シリーズから廃棄衣料をリサイクルした素材を使用したノ



ートカバーを発売した。深い色合いと、革のような独特な素材感が特徴。デニムのような紺色と、茶色の2種類を用意した。希望小売価格はA5サイズが3960円、B6が3740円。ポーチやメモカバーもある。問い合わせは通話無料のコクヨお客様相談室(0120)201594。

◆新色の犬型ロボット

ソニーグループは、犬型のロボット「aibo(アイボ)」の新色「いちごミルクエディション」の注文を直



果物に瞬間冷凍技術を駆使した「Reica」



クラウドファンディングサイトのQRコード

東根のFARMER'S

特殊な瞬間冷凍 県産果物を保存

販売めざしCF中

農作物の卸小売を手掛けるFARMER'S(東根市、中川史明社長)は、瞬間冷凍フルーツ「Reica(レイカ)」の販売を目指し、クラウドファンディング(以下CF)を行っている。特殊なコーティング・冷凍を施し、果物を長期間保存する技術を採用。食品ロスの削減を目指す。同社は、米イリノイ州のノースセントラル大学で経営を学ぶ21歳の中川社長が昨年3月に設立。顧客から

「旬の時期以外にも果物を食べたい」と要望を受け、保存技術を研究する中で果汁由来の特殊コーティングを施し、さらにマイナスイオンで急速冷凍することで果実の甘みやみずみずしさを保つことに成功した。保存期間は1年以上という。

中川社長は「新型コロナウイルス禍で販路を断たれど、Reicaの技術で消費期限を延ばすことは食品ロス削減に貢献でき、持続可能な開発目標への貢献にもつながる」と、今後は海外展開も視野に入れている。

佐藤錦、川中島白桃、シャインマスカットなど県産高級フルーツ7種類を用意した。問い合わせはメール(farmers.jp@gmail.com)。URLは<https://campfire.jp/projects/view/514931>。(小林達也)

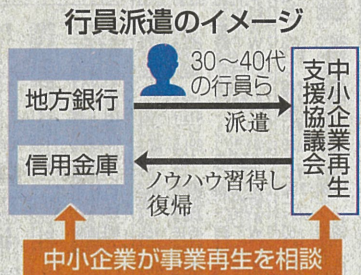
中小企業再生の人材育成

経産省 地銀行員ら公的機関に派遣

経済産業省は、中小企業の事業再生を担う人材の育成を後押しする。地方銀行や信用金庫の若手を、各都道府県にある公的機関「中小企業再生支援協議会」へ派遣する「トレーニー制度」を4月に新設。事業再生のノウハウを集中して習得させ、復帰後は専門家として地域の中核を担ってもらう。

制度の対象は、各都道府県の地域金融機関で働く30〜40代の行員や職員を想定。2022年度は約100人を半年か1年間出向させる。地域金融は人手が不足しており、経産省は主に人件費向けの約6億円を22年度当初予算案に盛り込んでいる。政府が専門人材の育成に

本腰を入れる背景には、新型コロナウイルス禍で経営に苦しむ中小企業の急増がある。再生支援協議会によると、事業再生を巡る中小からの20年度の相談



件数は、過去最多の5580件と例年の2倍以上に上った。地域金融で事業再生を担う若手が育たない現状もある。低金利による厳しい経営環境下で収益増に直結する他の部署への配置が優先され、事業再生は08年のリーマン・ショックを経験したベテラン行員らが一人で担当するケースが多いためだ。

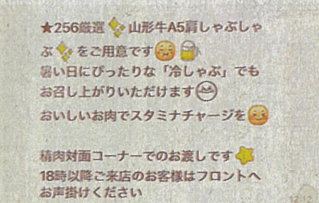
新型コロナウイルス収束の見通しが立てば事業計画を作りやすくなり、企業再生の実施件数は大幅な増加が見

商品通知、簡単に注文

山形の「C&CR」「LINE新鮮予約」システム販売へ

リマーケティングに威力

同システムは、同市で食品館256を運営する井筒屋(榎森社長)が開発し、約3年の運用実績がある。登録者に「山形牛A5ランクが290円で2139円」など数量限定商品の情報を一斉配信。スマートフォンなどで受け取った登



録者が画面の「申し込み」をタップするだけで予約が完了し、キャンセルや個数変更もできる。顧客への情報・クーポンの一斉配信は既に多くの小売店が実施しているが、予約と変更も可能な点が新しいという。

256で運用実績がある簡単予約販売システム「LINE新鮮予約」。画面上で予約、その変更まで可能だ。システム自体の販売が始まる

分析結果を店づくり、品ぞ

ろえ、情報発信にも生かし店舗全体の売上高、客単価を大きく伸ばした。また人件費をかせずに導入できるのも特徴。256ではLINE新鮮予約だけで約3千人の登録があり、ほかにLINEを活用した複数の情報発信を展開しているが、すべて1人で対応できているという。

予約完了後は登録者が256の店舗に行き、売り場から自分の予約番号が記された商品を持ってレジに進むと他の商品と一緒に会計できる。256での配信回数はこれまで3000回超。配信から28秒で完了した40個限定の商品や、約2時間半で完了した150個限定の商品もある。店側には売れ残りの懸念がなく、消費者にはお買い得商品を優先的に購入できる便利な仕組みといえる。

基本料金は、どのようなシステムを構築するかによって異なる。月額利用料は6万4900円から。問い合わせはC&CRO23(0222)32240。(坂本由美子)

地方の事業

寒河江県中小企

県中小企業家同友会の新春交流会が17日、寒河江市のホテルシンフォニーアネン



地方からの世界を相手にしたものづくりについて語る佐藤正樹社長(寒河江市・ホテルシンフォニーアネックス)

巾着型包装やめて プラ使用3割減へ

シャウエッセン

日本ハムは2月から主力ソーセージ「シャウエッセン」の包装を変更する。1985年の発売以来続けてきた袋の上部を縛る「巾着型」をやめ、袋を小さくし



日本ハムのシャウエッセンの新包装(左)と従来の巾着型包装