

女性13人の「開発課」

仲卸・量販店などの支援強化

卸売会社が売上げを伸ばすには、顧客サポートが欠かせない。しかし、営業担当者だけでは手がまわらないうえ、品目横断的な対応は難しい。そこで、近年「開発」「企画」といった部門の強化が急がれている。全国青果地方卸売市場で取扱高トップの東京多摩青果（柏武彦社長、本社＝東京都国立市、2013年度の取扱高72.3億円）では、09年に営業開発部内に「開発課」を設置。現在13人の女性社員が仲卸、量販店等のフォローや食育活動を行い、営業担当者が業務に専念できる体制を整えている。女性のみ13人という部署は全国的にも珍しく、先進的な事例といえる。

開発課の設置は、柏社きた。とくに、果実は市場経路率が全国的にも低下しており、対策が不可欠」との点にある。当初は4人だったが、業務内容の拡大・多様化にともない現在は13人。新入社員2人をのぞき、7人が野菜担当、4人が

果実担当で、さらにそれぞれ量販店担当・地方市場担当に分かれる。まず、仲卸や量販店などに向けた情報発信として、毎週「商品情報案内」を作成。営業担当者にヒアリングし、野菜・果実の品目ごとに主産地、価格の見通し、作柄・入荷状況の予測などをまと

めている。開発課の設置により、こうした見通しや過去の販売実績を二元化。それによりデータを基にした特売の提案も可能となり、販売機会のロス防止にもつながっている。

また、ホームページでは月1回、旬の野菜・果実を1品目ずつピックアップし特徴や品種、産地、入荷動向、レシピなどを紹介。例えばオクラ

では、切り方による粘りや食感の変化を掲載するなど工夫を凝らし、顧客だけではなく、消費者も見て参考になるよう配慮している。

「個別対応」が強いこうした情報発信は、他の卸売会社でも見られる。しかし、同社の強みはこれに加え、「個別対応」にある。

地方市場担当は、北海道を中心に、東北地方の市場に転送する商品の検品・価格チェック、送り状の作成などを行う。「本来は営業担当者が行う業務かもしれないが、量販店担当者が仲卸やバイヤーと相談し、品目を決定、当日には応援に駆けつける。

また、同社の子会社で

と、主任の諸橋久美子さん。おすすめの青果物売り込みすることもあるという。

量販店担当は1人1社、数社の量販店を受け持つ。担当制を敷くのは、量販店の特性に応じた的確に対応するためだ。セールの企画提案、試食宣伝の実施、POPや商品ラベルなどといった販促資料の作成も行う。「とくに、品目数が多いフェアやセールでは、営業担当者だけでは対応しきれません。開発課が関わることでも円滑に進めることができます」（惣万智帆さん。セールやフェアの進め方は様々だが、量販店担当者が仲卸やバイヤーと相談し、品目を決定、当日には応援に駆けつける。

また、同社の子会社で

はパッケージ業務を行っており、開発課で作成した商品の特長や食べ方を記したオリジナルのラベルを貼付、封入すること

も。その際にも量販店の特徴に合わせたデザインや内容を心がけている。さらに、近年は彼岸や盆の「お供え」のオータムが増加。これも量販店によって「傷みにくいもの」「ボリューム感があるもの」などニーズがさまざま。担当者が内容を考える。「色のバランス、見た目のきれいさなどこだわっています。こうした点は女性ならではのかもしれない」（水野香里さん）といい、そのためか7月の盆のお供えは前年を大きく上回る注文を受けた。

このほか、食育活動にも注力。量販店でのメニュー提案などに加え、3

年ほど前から保育園や小学校での食育をスタートした。手作りの紙芝居で野菜や果実の生育の過程、健康機能などを紹介するもので、営業担当者も同行し、子どもたちからの質問に答える。保育園関係者の口コミで、市場のある国立市だけでなく近隣の市にも広がりをみせている。「子どもたちの反応が楽しい。とくに試食が盛り上がります」（上田愛さん）という。

多岐にわたる業務を行う開発課だが、食育活動は幅が広く、突き詰めればさまざまな取組みが必要。また、量販店については、まだ一部しかフォローができていないとい

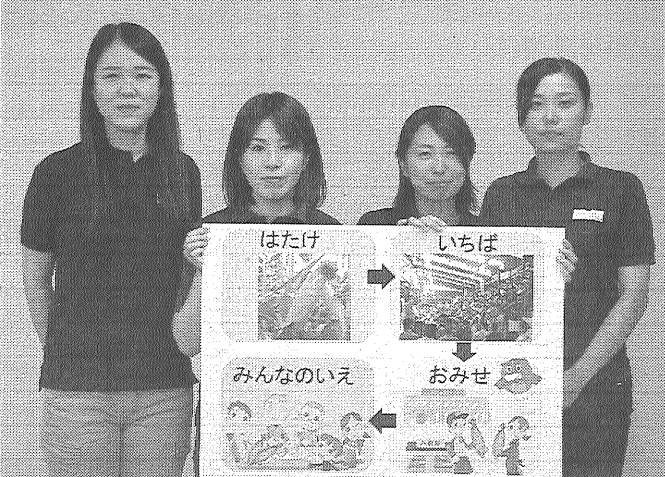
い。今後とも発展し続けていく。

このほか、食育活動にも注力。量販店でのメニュー提案などに加え、3

年ほど前から保育園や小学校での食育をスタートした。手作りの紙芝居で野菜や果実の生育の過程、健康機能などを紹介するもので、営業担当者も同行し、子どもたちからの質問に答える。保育園関係者の口コミで、市場のある国立市だけでなく近隣の市にも広がりをみせている。「子どもたちの反応が楽しい。とくに試食が盛り上がります」（上田愛さん）という。

多岐にわたる業務を行う開発課だが、食育活動は幅が広く、突き詰めればさまざまな取組みが必要。また、量販店については、まだ一部しかフォローができていないとい

い。今後とも発展し続けていく。



社内で開発課の存在感が高まってきました」と諸橋さん、水野さん、上田さん、惣万さん（左から）

自家産野菜特集！

オクラの巻

1. オクラの旬について知ろう

オクラは7～10月の旬野菜。夏から秋にかけて収穫される。旬の味は、皮がパリパリで中は滑らか。炒めると粘りが特徴的。栄養価も高く、ビタミンCやカルシウムが豊富。また、腸を潤す効果も期待できる。

2. 多摩青果で取り扱う「オクラ」

多摩青果は、全国産地から厳選したオクラを取り扱っています。新鮮でおいしいオクラを提供するために、産地直営のオクラ専用ハウスを完備し、収穫から出荷までの品質管理を徹底しています。

3. オクラの産地

オクラの産地は、主に九州、四国、中国地方です。多摩青果は、産地直営のオクラ専用ハウスを完備し、新鮮でおいしいオクラを提供しています。

4. オクラの栄養価

オクラは、ビタミンC、カルシウム、鉄分、食物繊維が豊富です。また、腸を潤す効果も期待できる。

5. オクラの調理法

オクラは、炒め、煮、揚げ、蒸すなど、様々な調理法があります。特に炒めると粘りが特徴的。また、腸を潤す効果も期待できる。

6. オクラの保存方法

オクラは、冷蔵庫で保存します。保存期間は、約3～5日です。また、オクラは、洗った後、水気を拭き取り、新聞紙で包んで保存すると、鮮度が保たれます。

7. オクラのレシピ

オクラは、炒め、煮、揚げ、蒸すなど、様々な調理法があります。特に炒めると粘りが特徴的。また、腸を潤す効果も期待できる。

ホームページで紹介している「品目紹介」