

2020年10月29日

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】

- ・2020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49.4%、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25.9%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96.7%です。
- ・この半年間ではコロナ禍における夜間のお客様の減少等、営業時間短縮の申し出に個別に対応してまいりました。2020年9月30日における非24時間営業店の構成比は2019年9月30日に対して3.0%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。

<2020年9月30日現在 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	550	50.6%		
うちデイリーヤマザキ店 (DY店)	538		74.1%	
うちニューヤマザキデイリーストア店 (NYDS店)	12			3.3%
非24時間営業の店舗数	536	49.4%		
うちデイリーヤマザキ店	188		25.9%	
うちニューヤマザキデイリーストア店	348			96.7%
加盟店の総数	1,086	100.0%		
うちデイリーヤマザキ店	726		100.0%	
うちニューヤマザキデイリーストア店	360			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

【進捗状況】

- ・ヤマザキパンの主力商品であるパンや和洋菓子について、食の安全や安心をベースにお客様のニーズに迅速に 대응していくことを使命とするメーカーのCVSとして、地域のお客様に喜んでいただける商品の開発と提供に努めております。具体的には幅広いお客様のニーズを捉えるため、3つの施策を推進しております。一つ目はヤマザキパンの主力定番商品や新商品を中心とした品揃えの充実。二つ目はNB商品のワンランク上の美味しさを目指したオリジナル商品「ヤマザキベストセレクションシリーズ」。三つ目に原材料や製法にこだわり、素材の旨味を最大限に引き出した高品質、高付加価値な商品の「特撰シリーズ」を提供しております。
- ・新型コロナウイルスの感染拡大以降、節約志向の高まりやお客様の身近な店舗で買物を済ませたいと云うご要望に対応すべく、低価格でありながらしっとりソフトな食パン「モーニングスター」や複数個入りの食卓ロール等、家庭内で消費する値頃感のある商品提供に努めております。
- ・また、コロナ禍で在宅勤務など家庭内で過ごす時間が増えたことから、洋菓子を中心に需要が増えており、味わいに拘ったプリンやチーズケーキ等、カップデザートの商品を提供したところ、大変好評をいただいております。

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

【進捗状況】

- ・昨年よりNB商品を中心に消費期限の延長に取り組んでまいりましたが、更に本年10月より一部のオリジナルのパンやチルド洋菓子の消費期限を延長いたしました。加盟店からは廃棄ロス削減に加えて販売チャンスロス防止にも繋がっているとの声をいただいております。

(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店内調理店に対するベイクの半調理済み生地の提供による省人化

【進捗状況】

- ・店内調理では、短時間で安定的に商品を製造したいという加盟店の要望に応えるべく、RTB生地(レディトゥベイク)といわれる、焼成後冷凍生地、発酵後冷凍生地を使用した半調理済み商品の提供を開始しました。これらの生地は製造時間が従来とくらべて1/3程度で済むため、他の商品を増産することで、品揃えの更なる充実と作業効率の改善に繋がり、人手の確保が難しい早朝時間帯の製造に効果が出ているとの加盟店の声をいただいております。

②店内調理店に対するデイリーホットデリカ弁当の半調理済み食材の提供による省人化

【進捗状況】

- ・加盟店より限られた時間の中で、一つでも多くの弁当を提供したいという要望があります。当チェーンのデイリーホットデリカ弁当の食材について、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拡大しております。キットを使用する弁当は仕掛りの準備が軽減され従来の1/3の時間で弁当製造が可能となりました。キット食材を使用した弁当の売上構成比は、昨年と比較し6%ほど増加しており、全体の製造も増産が可能となり日商は5%ほど伸長しております。
- ・また、加盟店よりお客様の健康志向に応える弁当の開発も求められております。大きめな根菜を使用した煮物等、従来は事前準備が煩雑であったため提案出来ていなかったキット食材を導入し、品揃えの幅を広げて加盟店やお客様の要望に応じております。

③店内調理機能店に対する技術指導員の派遣

【進捗状況】

- ・店内調理機能店に対し、全国各リージョンに配置している19名の技術指導員及び山崎製パン各工場から応援をいただいている42名の技術衛生指導員により、技術や衛生指導と厨房フォローを行っております。
- ・技術指導員及び工場技術衛生指導員は、新規店の立上げ時の厨房クルー指導や店舗巡回を通して食品安全衛生指導や製造技術指導等を行っており、厨房クルーの技術レベルの向上につながっているとの声をいただいております。

(3) 効率的なチェーン運営

①新フランチャイズパッケージの構築について

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小売自営業者の声に応えた「ニューヤマザキデイリーストア」を展開しております。「ニューヤマザキデイリーストア」では物販販売高ロイヤリティおよび手数料ロイヤリティ方式を採用しております。また、24時間営業や年中無休を求めずに、非24時間営業や休業日可を認めた商品供給、電子決済、収納代行サービスを提供するパッケージです。

②加盟店従業員の確保に関する支援

【進捗状況】

- ・加盟店における従業員の充足状況は新型コロナウイルス感染拡大の4月以降、他業種からのアルバイトの転向などにより人手不足は緩和されつつあります。
- ・加盟店からは、今まで以上にお客様に喜ばれる店舗運営を行うため、従業員の接客レベルを更に向上させたいとの要望もあり、従業員を対象に加盟店に出向いた接客研修等、努めております。

③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

【進捗状況】

- ・昨年9月に決済端末を一体化した新型レジを導入してレジオペレーションの改善を図り、同年10月にはキャッシュレス還元事業への対応を図りました。本年3月より消費者の利便性向上のためのバーコード決済、クオカード決済を順次導入し更なるキャッシュレス対応を進めたことで、キャッシュレス決済の売上比率は本年9月には20%に達しております。
- ・本年10月からスタートしたGoToトラベルキャンペーン地域共通クーポンに関しても、開始当初より電子クーポン取扱い店舗として登録したことで、加盟店からは客数の増加に寄与しているとの声をいただいております。
- ・今後は省人化および感染症対策として、加盟店から要望のあるセルフレジについても来年から実証実験できるよう取り組んでまいります。

3. 加盟店オーナーとのコミュニケーション強化

①「加盟店の経営に関するアンケート」実施による加盟店とのコミュニケーション

【進捗状況】

- ・昨年につき、本年4月に「加盟店の経営に関するアンケート」を実施し、店舗経営のお困りごとや本部に対する要望等、アンケート調査を行いました。
- ・新型コロナウイルス感染拡大に伴う、加盟店オーナーのお困りごとは従来の課題に加えて、売上減少に伴う収益悪化およびお客様や従業員の感染対策等、諸々のお困りごとが寄せられました。
- ・今後も定期的に加盟店に対するアンケート調査を実施し、問題や課題を共有して改善に取り組んでまいります。

②コロナ禍における加盟店への経営支援

【進捗状況】

- ・新型コロナウイルス感染拡大により、加盟店の売上減少に伴う資金繰り等、対応するため「持続化給付金」、「家賃支援給付金」等、行政手続きのサポートを実施しております。
- ・また加盟店従業員の感染予防策として、ヤマザキパングループで備蓄しているマスクや消毒用アルコールを加盟店に供給いたしました。

③コロナ禍における加盟店への情報提供

【進捗状況】

- ・本年は新型コロナウイルス感染拡大にともない、毎年秋に開催する「ヤマザキ総合展示会」や全国の工場で開催される「工場製品提案会」は中止させていただいております。本年につきましては「2020年秋・冬のご提案（ガイドブック）」を作成し、グループ商品の紹介やコロナ禍における巣籠り消費や低価格指向とライフスタイルの変化に対応した提案等、加盟店が直面している問題の解決に役立つ情報を提供してまいりました。

以上