



# 「まいど宣言」

2021年4月1日より直販事業部の屋号が「まいど」に変わりました。

名称は変わりましたが、設立以来、過去約30年で培った商売スタイルに変更はありません。今までの商売を様々な角度から表現し、体現しているものが「まいど」であるからです。

昨今のライフスタイルの多様化、情報社会、共有社会により、めまぐるしく変化する情勢の中、様々な業界、業態は、業績を伸ばすために、より柔軟な発想が求められています。我々「まいど」事業部も遅れをとるわけにはいきません。これまでの商売スタイルに大きな敬意を払い、さらに発展させていくためには「変化」「変革」ではなく、「進化」が必要になってくるだろうと、日々商売している上で強く感じています。

業務スーパーといえば「安い」「多い」というイメージが付いてくると思います。生鮮商品に関しても同じことが言えることでしょう。しかし、そういったイメージだけでは、この先通用しない未来が来るかもしれないという危機感があります。もちろん、「安く売る」というのは我々の一番の得意分野です。とはいえ、その「安く売る」と

いう商売をより強く感じさせる仕掛け、しくみ作りをより発展させていき、同業種競合店との差別化を図らなくてはなりません。

安売りはどこの会社でもできます。どこでもできるが故に、差が付にくいものを「まいど」というブランドで、他社とは違う強み、こだわりを持てるブランディングを、事業部従業員全員で考え、実行し、達成していきたいと考えています。

まいどブランドマネジャー 杉林克年



# 便り

vol.12 2021.7.20



# 特集

## 「まいど」誕生

創業者である黒田会長は、1990年代前半に「まいど」の商標を取得しましたが、ある企業より商標を譲って欲しいという要望があったため、譲ることにしました。昨年、青果テナント「フルックス」の屋号を変更する話が出た際に、新たな屋号として「まいど」が第一候補にあがりました。そして「まいど」の商標を持っていた企業より、商標を買い戻すことができたため、ど鮮度八百屋「まいど」が誕生することとなりました。



## フレッシュまいど 枚方参上

7月4日、岩崎さん、吉岡さんがまいど初のイベント「枚方 site」の「奈良ならではの食マルシェ」に参加しました。奈良の八百屋として、大和丸なす、イチジクなど奈良県産の美味しい青果物を販売しました。もちろん五新線生椎茸も販売しました。↓↓↓↓



## どんとイチ押し ～五新線生椎茸～

どんとイチ押し商品は、まいどが自信を持って推していく売り切り御免の限定商品です。初のイチ押し商品として、奈良県五條市吉野園さんで栽培されている五新線生椎茸を、推し推し中です。「五新線」の跡地の全長572メートルの未使用のトンネル内でトンネルの地熱を活用し、省エネ・自然に優しい環境で、県産の木材を使用した純国産（奈良県産）の菌床で栽培されています。

これからも他ではなかなか手に入らない商品を見つけ出し、どんとイチ押し商品として、たくさんのお客様にお届けしていきます。



## 2030年の まいど事業部を考える 担当者会議にて

6月某日、お店のナンバー2を中心とした担当者会議が開かれました。その会議のなかで、自ら社長になり、2030年の目標である「日本一働きたい八百屋になる」を実現するために何をやるかをメンバー全員で考えました。新業態への出店、新分野への挑戦など、様々な案が出てきました。

最後は、杉林ブランドマネジャーが「今、できることは、去年の自分を越える売り場を作ること」とまとめました。個人の成長なくして、会社の成長はあり得ません。まいど事業部をはじめとするフルックスグループの若い社員皆さん、失敗を恐れずに、何事にもチャレンジしていきましょう。

## まいど社員紹介！ トップバッター 石田さん

トップバッターは、入社1年目、今里店勤務の石田さん。もともと他店でアルバイトをしていたせいか、1年目とは言え、すでにベテランの風格もあり。最近では、土ものの発注も任されているとのこと。また現在、お盆用のポップを考えているそうです。先日の池沢工場の外周の掃除の際には、重いものをたくさん何度も、運んでくれました。



同期の社員からは「すげえ」「さすが」と尊敬の眼差しで見られていました。石田さん作成のお盆用のポップを楽しみにしています！

# 新東海工場9月完成予定

フルックス東海の新工場、新東海工場の工事は、順調に進んでいます。工場が新しくなり、本社工場と塩田工場が一つになることで、商品がより安全に製造できるとともに、生産性が上がります。

工場の外壁はモスグリーンと白の2トーンになっています。外壁のサインもスマートなデザインとなっています。フルックス東海の周りは、田んぼやれんこん畑が多いです。少し離れたところから見ても、カッコいい外観のため、すぐにわかるはずですよ。

また玄関には吉野杉を使い、オフィスやテストキッチンもガラッと変わります。ウッドデッキも作ります。次回のフルックス便りでは、詳細をお伝えします。乞うご期待！



## FRUX2030 ディスカッション 5月21日



現在、FRUXグループ中長期計画「FRUX2030」を作成中です。各事業部のナンバー2メンバーを集めて検討会を開催。「深堀戦略」「成長戦略」「ブランド戦略」「経営基盤の強化」についてグループごとにディスカッションを行いました。難しいテーマ、初めての試みでしたが、秋穂、東川アドバイザーの力も借りながらのあっという間の3時間でした。参加された皆さん「日本一働きたくなる職場」「ファーストコールカンパニー」を目指しましょう。



講師の皆様  
白鳥和生氏  
日本経済新聞社  
編集 総合編集センター調査グループ長  
星良雄氏  
株式会社エス・デリカファクトリー代表取締役  
全農生活関連事業部くらし支援事業部首席技術主管  
今里有利氏  
株式会社今里食品代表取締役社長  
黒田久一 フルックスグループ代表

## 惣菜のわかる八百屋塾

第77回に引き続き第78回の「惣菜のわかる八百屋塾」もオンラインを利用して開催中です。今回のテーマは「中食2030」。白鳥様のご講演と、講師の皆様によるパネルディスカッションの2部構成となっています。配信期間は8月20日正午まで。詳細等、左記のQRコードよりご覧いただけます。中食業界の方のみならず、他業界の皆様にも参考になる内容となっています。



惣菜のわかる八百屋塾 QRコード

## FRUX2030 ディスカッション 6月7日



入社1年〜3年目の若いメンバーを対象としたディスカッションも開催。2030年「どんな会社になりたいのか」「なりたい会社になるための活動は」「余すところなく使いきる売りきるには」についてディスカッションを行いました。コロナ禍の中、グループ内の交流も難しかったため、新入社員と初めて会えて良かったと言う声も聞かれました。機会を見つけて今後もこのようなディスカッションを行なっていきます。今回参加のみなさん、次回もご参加ください！



現在新入社員は、配属先（まいど店舗、馬司工場、池沢工場）にて業務を行なっています。新入社員の皆さん、池沢工場へ来た時には、皆さんが草引きをした芝生とともに、成長している金柑ライムを見てあげてくださいね。



毎年恒例となった池沢工場植樹では、金柑ライムを植えました。金柑ライムはスクスクと成長中。



本年度の新入社員研修は、5月中旬まで行いました。現場体験に集中講義を織り交ぜての内容でした。初めての講義として「新入の読み方」について講師をお呼びし行いました。また、会計の講義は3回シリーズで開催。マナー研修や、各事業部の責任者による講義もありました。

## 新入社員研修

## 新入社員野外研修



5月25日、田原本町の鎌田ファームさんのお手伝いに行ってきた。主な作業はトマトの苗の剪定でした。初めての剪定作業のため、最初は「？」でしたが、教えていただきながら、なんとか作業を行うことができました。鎌田ファームさん、いつもお誘いいただきありがとうございます。

## おめでとうございます！

フルックス14期生、車侑(シャセイ)さんの作文が、OMN組合が所属する31社に呼びかけて行われた日本語作文コンクールで、2等に選ばれました。応募作品は239通あったそうです。車侑さんは、現在3号の技能実習生として頑張ってくれています。



【編集係より】フルックス便り12号を最後までお読みいただきありがとうございます。今回は「まいど」事業の特集のため、グッとクールな紙面になりました。次号は、今秋竣工の新東海工場を特集いたします。楽しみにお待ちください。

## 「食の表現」

秋穂安寛

初夏の味覚であるじゅんさいは、水生植物の芽ごと、のどごしのよい食べ物である。

食品テクスチャー(食感)研究者である早川文代さんのコラム「食語のひととき」ではとれたての質の良いじゅんさいは、つるりと舌の上をすべる。決して、ぬるりではない。質が悪かったり、鮮度が悪かったりすると、つるりは、弾力を失って、ぬるりになる。さらに悪いと、ずるりになる」と紹介されている。

日本語の食感表現は、食大のフランス語、中国語などと比べても2〜3倍も多く、しかも繊細で多彩だという。オノマトペといわれる擬音語・擬態語(感覚的印象を文字で表した「サクサク」など)によるところが大きいらしい。

つるんとした舌触り、噛めばシャキシャキ。オノマトペの多用は、なんとなく稚拙な印象ではあるものの、微妙なニュアンスは確かに伝わる。ただ一方で、深み、くせになる味、コクなど、曖昧な表現が多いことも事実。

ときに、製品開発や改良での意見交換、官能評価では、この抽象的で曖昧さが、問題となる。到達レベルやスピードに、大きな差が生まれてしまう。日頃から共通理解できる食感用語をはぐくんでおくことが大事だ。

正しい味覚や、食材がもっている本来の味を美味しいと評価できる力を育てておくことは、もちろんその基本にあるけれど。



じゅんさいとは、沼に生息する水草の一種です。さっと茹でてから水へ。水切り後、酢醤油やわさび醤油などでいただきます。

本号よりこのコーナーは、秋穂、相原、鎌塚が順番に担当いたします。