

	A社	B社
背景と用途	<p>【背景】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 天候や季節に左右されない環境を整え、安全・安心で、かつ安定的に供給できる野菜として使用を検討。 <p>【用途】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2019年頃にサラダの一部商品にて使用開始。2020年頃より工場野菜を使用したサラダを全国で展開。 	<p>【背景】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 路地物が天候不良等で安定して調達出来ない時期が多かったため、商品の安定供給・BCP(※)の観点からも必要と判断。 <p>※ BCP(事業継続計画):テロや災害、システム障害など危機的状況下に置かれた場合でも、重要な業務が継続できる方策を用意し、生き延びられるようにしておくための計画。</p> <p>【用途】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 5~6年前にサンドウィッチ用のグリーンリーフから使用。現在は、サラダも含めグリーンリーフは全商品植物工場生産品を使用。
必要な品質・要件等	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>年間を通じて安定した数量・品位が期待できる点。</u> ✓ <u>(加工工程において)同じ作業で、より高い歩留まりが確保しやすい点。</u> ✓ <u>品質や品位の観点から、菌数やチップが少ないもの。</u> ✓ <u>加工工場での作業工程削減の観点から、虫などの異物の混入リスクが少ないもの。</u> ✓ <u>消費者に受け入れられる価格帯で商品設計が可能であること。</u> ✓ <u>最近の消費者の好みに即した葉質であること。</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>路地栽培品との歩留率を考慮した価格設計ができるもの(植物工場野菜が歩留が良い)。</u> ✓ <u>1株重量250g以上が業務用としては使用しやすい。</u> ✓ <u>商品劣化の観点から、葉質が強いもの。</u> ✓ <u>需要変動を考慮した上で、安定供給が出来る生産体制。</u> ✓ <u>洗浄工程負荷軽減の観点から、菌数低減ができるもの。</u> ✓ <u>物流や加工工場での在庫確保の観点から、工場野菜の使用期限が長いもの。</u>
現状の課題と今後の提案内容	<p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 全体的に調達コストが高い。 ✓ 出荷先の需要の増減に対して柔軟な対応が難しい。 ✓ 販路が限られるため、需要が減少した場合に在庫リスクが発生する。 ✓ 葉菜類中心の生産。 <p>【提案内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 複数の調達先確保や、販売計画の検討。 ✓ (例えば)きゅうり、いちごなどへの取り組み。 	<p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 路地栽培品との価格差の圧縮。 ✓ 葉菜類に限定されている。 <p>【提案内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 生産日数の更なる短縮。回転数を上げることでのコスト削減を実現。 ✓ レタス類以外の新たな品種への事業化(旬があるいちご・りんご・さくらんぼ等の果物・米・小麦等の穀物)