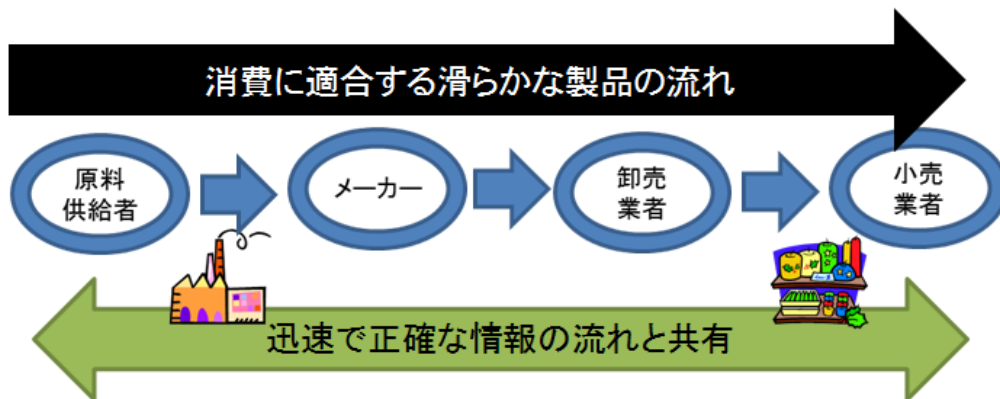


# サプライ・チェーン・マネジメントの革新性

## ～ 加工食品の「1/3ルール」の見直し～

サプライ・チェーン・マネジメント（Supply Chain Management：供給連鎖管理）とは、原材料の調達から製造、受発注、物流まで、つまり「原料供給者→メーカー→卸売業者→小売業者」の取引の流れを統合するしくみのことをいいます。



現在、加工食品は「メーカー→卸売業者→小売業者→消費者」への流過程において、「3分の1ルール」というものがあります。これは、賞味期限が3カ月の商品があるとすると、メーカーから卸売業者には、製造日から1カ月以内に、卸売業者から小売業者には製造日から2カ月以内に商品を納入し、消費者には最低限、賞味期限を3分の1である1カ月分を残すという商慣習のことです。この商慣習は、消費者の商品鮮度に対する関心の高まりをうけ、1990年代に広まりました。

しかし、小売業者に商品が到達するまでに、賞味期限が製造日から3分の1を切った商品については、大量の廃棄や返品を産み出すことになり、メーカーや卸売業者にとって大きな問題となっています。その解決のためには、原料供給者・メーカー・卸売業者・小売業者を連結したサプライチェーン全体の見直しが必要とされます。

この見直しに積極的なのがコンビニ業界です。これまでコンビニの弁当類などは、店舗在庫を減らし、鮮度を保持するために、時間帯指定によって1日複数回に分けて店舗に納品されてきました。しかし、このような多頻度小口配送は、CO<sub>2</sub>の排出という環境問題や、配送車のドライバーの件費や燃料費などの物流コストを高めてしまうという問題も発生させました。そこで最近では、商品のカテゴリーごとに配送を考えるのではなく、店舗全体として「必要なものを、必要なときに、必要な量だけ、必要な場所に、納入する」ジャスト・イン・タイム物流が定着しつつあります。これはサプライチェーン全体で迅速かつ正確な情報を流し、互いに共有することによって可能になるのです。