

Title	飲用牛乳サプライ・プロセスの再検討 - トータル・ロジスティック・アプローチの適用 -
Sub Title	
Author	長野研一(Nagano, Kenichi) 小野桂之介
Publisher	慶應義塾大学大学院経営管理研究科
Publication year	1994
Jtitle	
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	修士学位論文. 1994年度経営学 第1111号 複写許諾が必要
Genre	Thesis or Dissertation
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=KO40003001-00001994-1111

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

学生氏名

長野 研一

主査 小野桂之介

(森永乳業株式会社)

副査 古川 公成

河野 宏和

所属

小野桂之介 研究室

飲用牛乳サプライ・プロセスの再検討

—トータル・ロジスティック・アプローチの適用—

低価格PB商品に見られるように大手量販店による製品供給システムの構築が進行しつつある。しかし、こうした試みはこれまでのところ価格引き下げの観点ばかりが強調され、また量販店および提携相手のメーカー双方の企業収益には必ずしも結び付いていない。

このことは、「価格を下げるためのしくみづくり」が、各供給過程での部分最適化に起因するゼロサム的關係を克服し、価格だけに止まることなく、より広範な消費者ニーズの実現に向けた製品供給システムの構築へと移行すべきことを示唆しているように思われる。

そこで本論文は、代表的な日常食料品である飲用牛乳を例にとり、そのサプライ・プロセスを精緻に検討することによって、消費者のニーズをよりよく充足するための方策を見出だそうとするものである。

まず飲用牛乳サプライ・プロセスの概要について見たのち、フィールドリサーチによって把握した供給活動の実態—各供給主体は、どのような点を管理のポイントと認識し、担当プロセスをよりよいものにするためにどのような努力をしているか—が明らかにされる。

以上に基づいて「消費者ニーズの実現過程」が図式化され、さらに重要項目として採り上げられた風味と栄養の2点について、これらをよりよく充足するための方策が検討される。ここでは、現代人の食生活を全体として見渡すとき、牛乳がもはや完全無欠の健康食品ではないこと、パステライズ牛乳との比較により牛乳風味改善の着目点が明らかとなることが示され、搾ったままの自然な牛乳を神聖視することも、搾ったままの牛乳のもつ特長を飲用牛乳に生かそうとする試みを生産性や保存性の観点から否定することも、いずれも誤りであり、飲用牛乳サプライ・プロセスの全過程において、生乳の自然な風味を生かし、同時に牛乳の栄養的弱点を積極的に是正する努力がなされるべきであるとの立場が明らかにされる。

このような視点に立って、高蛋白低脂肪牛乳および従来より加熱による影響の少ない牛乳の供給を実現するために、各供給主体のなし得る貢献について考察する。