

納品期限緩和した場合の小売店頭での売れ残りリスク分析（第1回報告）

■ 対象

- ・対象企業：SM
- ・販売実績（2019年5月～7月）
- ・店舗数：118 商品数：2,269

■ 判定方法（店舗・商品毎）

- ・前提条件 最大在庫数を「発注ロット×1.5」とする。
- ・在庫販売日数 = 「発注間隔（評価期間日数 / 発注回数） × 1.5」
上記に基づき、店別に在庫販売日数を出し、以下条件により判定

$$\text{在庫販売日数} < \text{賞味期限日数} \times 1/6$$

→成り立つ場合、問題無しとする。

納品期限1/2残し、販売期限1/3残しで、売場で消化可能と推計

■ 除外対象

- ①： 実績期間中の5月～7月に発注実績がない店舗
- ②： 発注回数が3回以下の商品（月に1回も発注がない場合、終売品の可能性がある為）

■分析結果（商品軸）

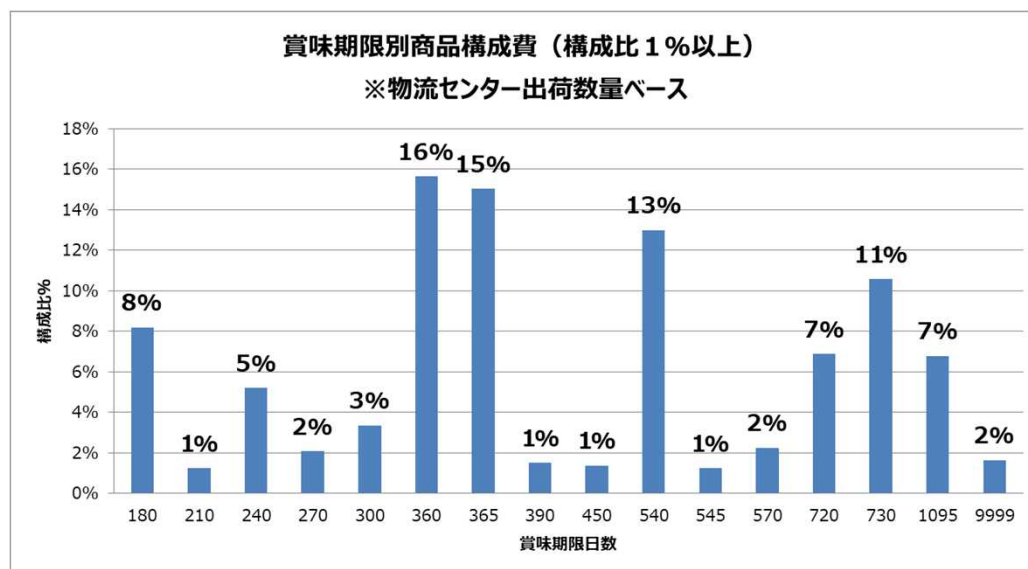
- ・対象商品2,269のうち、2,214（93%）が以下条件を満たした。

$$\text{在庫販売日数} < \text{賞味期限日数} \times 1/6$$

→納品期限を賞味期限の1/2にしてもほぼ問題はないと推計できる。

■賞味期限別商品の状況

本ドライグロサリーセンターでは、出荷数量ベースで99%以上の商品が賞味期限日数180日以上であり、180日未満はわずかである。よって、納品期限緩和の推奨品目を「賞味期限日数180日以上の常温加工食品」と拡大すれば、センターでの納品期限切れの発生の抑制効果が高まると考えられる。



以降では、180日以上賞味期限日数の常温加工食品の納品期限を緩和した場合の影響・リスク等の検証を中心に分析を行った。

■商品大分類別の状況

- ・以下一覧より他の状況ほぼ全ての大分類で、総計で99%の商品が問題ないことが見込められる。
- ・賞味期限6カ月未満の商品（12商品(0.5%））は判定NGが多い為、見直しが必要となる。

※判定基準：在庫販売日数 < 賞味期限日数 × 1/6

No	商品大分類	店舗x商品					判定OKの商品が全体に占める割合				
		総数	賞味期限				総数	賞味期限			
			0日	6ヵ月未満	1年未満	1年以上		0日	6ヵ月未満	1年未満	1年以上
合計		110,171	135	240	39,522	70,274	99%	0%	43%	97%	100%
1	パスタ・麺類	16,382		59	10,561	5,762	97%		37%	96%	100%
2	海産乾物	9,377		49	4,494	4,834	99%		14%	99%	100%
3	即席調味料	26,453		34	6,386	20,033	100%		65%	99%	100%
4	農産乾物	5,608			3,376	2,232	95%			92%	100%
5	洋風調味料	26,611		76	8,830	17,705	99%		43%	99%	100%
6	和風調味料	11,718	118		2,826	8,774	98%	0%		96%	100%
7	嗜好品	14,022	17	22	3,049	10,934	100%	0%	91%	99%	100%

・賞味期限0日の2商品

→賞味期限無しの商品となる。以降の分析では、賞味期限日数の登録が『0日』となっている
下記2アイテムを除外する。

- ・天然やきしお瓶入り（和風調味料）
- ・デザートプレミックス（嗜好品）

分析サマリ（中分類 1/2）

- 賞味期限6カ月未満の見直しが必要となる。

対象：「パスタ・麺類：その他・パスタ・袋麺」、「海産乾物：その他」、
「即席調味料：調理食品」

→見直しすべき店舗・商品は別紙参照

※判定基準：在庫販売日数 < 賞味期限日数 × 1/6

No	商品大分類	中分類	店舗×商品				判定OKの商品が全体に占める割合			
			総数	賞味期限			総数	賞味期限		
				6カ月未満	1年未満	1年以上		6カ月未満	1年未満	1年以上
1	パスタ・麺類	カップ麺	4,970		4,970		91%		91%	
2	パスタ・麺類	その他	353	45	106	202	92%	42%	99%	100%
3	パスタ・麺類	パスタ	2,467	6	136	2,325	100%	17%	97%	100%
4	パスタ・麺類	パスタソース	5,785		2,599	3,186	100%		100%	100%
5	パスタ・麺類	袋麺	2,807	8	2,750	49	99%	25%	99%	100%
6	海産乾物	お茶漬け・ふりかけ	5,336		2,332	3,004	100%		99%	100%
7	海産乾物	その他	1,529	49	909	571	96%	14%	98%	100%
8	海産乾物	海苔	1,096		742	354	100%		100%	100%
9	海産乾物	削り節袋	1,416		511	905	99%		96%	100%
10	即席調味料	カレー・シチュー	5,288		753	4,535	100%		100%	100%
11	即席調味料	コンソメ	645			645	100%			100%
12	即席調味料	スープ	4,946		2,744	2,202	99%		99%	100%
13	即席調味料	その他	1		1		100%		100%	
14	即席調味料	レトルトカレーシチュ	7,298		1,356	5,942	100%		100%	100%
15	即席調味料	調理食品	8,275	34	1,532	6,709	100%	65%	99%	100%
16	農産乾物	その他	3,096		2,487	609	93%		91%	100%
17	農産乾物	雑穀	422		325	97	100%		100%	100%
18	農産乾物	小麦粉	2,090		564	1,526	98%		93%	100%

分析サマリ（中分類 2/2）

- 賞味期限6カ月未満の見直しが必要となる。

対象：「洋風調味料：ドレッシング・マヨネーズ」

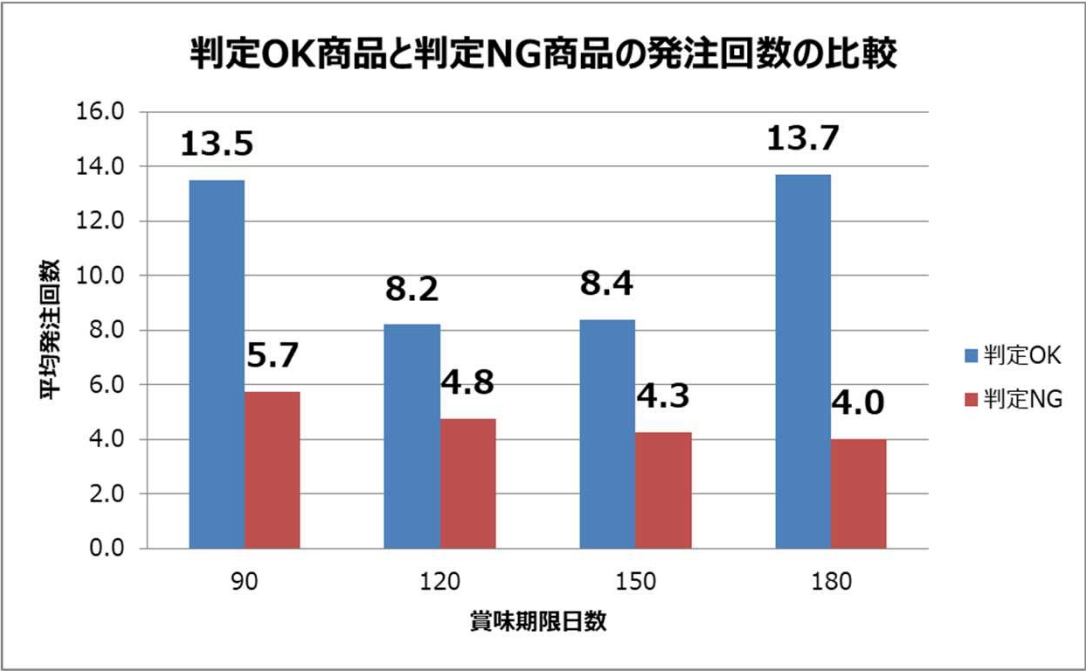
→見直しすべき店舗・商品は別紙参照

※判定基準：在庫販売日数 < 賞味期限日数 × 1/6

No	商品大分類	中分類	店舗x商品				判定OKの商品が全体に占める割合			
			総数				総数			
				6カ月未満	1年未満	1年以上		6カ月未満	1年未満	1年以上
19	洋風調味料	ケチャップ	269		21	248	100%		100%	100%
20	洋風調味料	ソース	2,451		241	2,210	100%		100%	100%
21	洋風調味料	その他	1,141		528	613	100%		100%	100%
22	洋風調味料	ドレッシング	3,584	55	2,981	548	98%	51%	98%	100%
23	洋風調味料	マヨネーズ	1,378	21	1,201	156	96%	24%	96%	100%
24	洋風調味料	香辛料	11,053		2,745	8,308	100%		100%	100%
25	洋風調味料	食用油	1,683		56	1,627	100%		89%	100%
26	洋風調味料	中華材料	5,052		1,057	3,995	100%		100%	100%
27	和風調味料	その他	6,235		642	5,475	98%		100%	100%
28	和風調味料	だし	1,428		184	1,244	98%		84%	100%
29	和風調味料	醤油	1,081		101	980	100%		100%	100%
30	和風調味料	酢	1,032		272	760	100%		100%	100%
31	和風調味料	即席みそ汁	1,413		1,183	230	99%		99%	100%
32	和風調味料	味噌	529		444	85	89%		87%	100%
33	嗜好品	お茶	3,361	22	462	2,877	100%	91%	97%	100%
34	嗜好品	コーヒー	447		21	426	100%		100%	100%
35	嗜好品	ジャム・スプレッド	2,762		1,315	1,447	100%		100%	100%
36	嗜好品	その他	2,068		191	1,877	100%		100%	100%
37	嗜好品	デザートプレミックス	3,661		1,057	2,587	99%		98%	100%
38	嗜好品	紅茶	1,723		3	1,720	100%		100%	100%

■判定OK商品と判定NG商品の発注回数の比較

- 判定NGは、賞味期限が180日以下の一部店舗のみ
- 判定OK商品は、月に平均3.6回発注に対し、判定NG商品は、月に平均1.6回発注と2回程度発注が少ない



賞味期限	店舗・商品数		平均発注回数		
	判定OK	判定NG	判定OK	判定NG	割合 (OK/NG)
90	26	65	13.5	5.7	2.4
120	5	16	8.2	4.8	1.7
150	73	55	8.4	4.3	2.0
180	8221	1074	13.7	4.0	3.4

■判定OK

$$\text{在庫販売日数} < \text{賞味期限日数} \times 1/6$$

1 賞味期限180日以上の商品は、納品期限を賞味期限の1/2にしてもほぼ問題はないと推計できる

（1）対象商品2,269のうち、2,214（93%）が以下の条件を満たした。

$$\text{在庫販売日数} < \text{賞味期限日数} \times 1/6$$

（2）全118店とも、条件を満たさない商品数は、1～2%に過ぎない。

2 判定NGとなった商品は、賞味期限180日未満と短い特徴があるのと同時に、いずれの商品も発注回数が少なかった。

よって、賞味期限180日未満の商品のみが判定NGとなった理由は、賞味期限の長さの問題も考えられるが、それ以上に、店舗で低回転ではあるものの政策的理由で品揃えしていることに起因しているのではないかと考えられる。