

令和6年7月1日

一般社団法人 日本外食品流通協会

TEL 03-5296-7723

**改正物流効率化法に関する業界向け説明会(6月20日、21日)の動画と資料が公開されました。**

法律の概要及び法律施行に向けた今後の検討方針等について、荷主業界団体及び荷主事業者を対象に、国土交通省、経済産業省及び農林水産省が開催した標記説明会の動画と資料が公開されました。

<https://www.meti.go.jp/policy/economy/distribution/setsumeikaishiryo.html>

**国土交通省物流部会・経済産業省流通小委員会・農林水産省物流小委員会 合同会議(第1回)が開催されました。**

国土交通省、経済産業省及び農林水産省は、本年5月15日に公布された改正物流効率化法の荷主・物流事業者等に対する規制的措置の施行に向けた検討を行うため、6月28日に合同会議(第1回)を開催しました。第1回では、行政側が示した検討事項に対して、委員から検討課題や意見が示されました。事務局の説明では、①事務局による業界ヒアリング、②8月の第2回合同会議で骨子案(基本方針、判断基準等)を決定、③骨子案のパブリックコメント実施、④10月頃の第3回合同会議で最終案を取りまとめ・決定、⑤12月頃規制的措置のパブリックコメント実施、⑥2025年初に規制的措置の政省令等を公布の予定です。会議資料：[https://www.mlit.go.jp/policy/shingikai/tokatsu01\\_sg\\_000053.html](https://www.mlit.go.jp/policy/shingikai/tokatsu01_sg_000053.html)

**中小企業庁より価格交渉促進月間(2024年3月)のフォローアップ調査の結果が公表されました。**

中小企業庁では、毎年3月と9月の「価格交渉促進月間」に合わせ、受注企業が、発注企業にどの程度価格交渉・価格転嫁できたかを把握するための調査を実施しています。2024年3月時点の調査の結果が公表されました。

○プレスリリース → <https://www.meti.go.jp/press/2024/06/20240621002/20240621002.html>

○公表資料(PDF) → <https://www.meti.go.jp/press/2024/06/20240621002/20240621002-ar.pdf>

**マイナンバーカード活用等に向けた積極的な周知の御協力のお願いが農林水産省食品流通課長から会長あてにありました。会社内での周知をお願いします。**

マイナンバーカードを健康保険証としてご利用ください。

動画：<https://www.youtube.com/watch?v=Z9VcK4Rkqvg>

リーフレット等 [https://www.mhlw.go.jp/stf/index\\_16745.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/index_16745.html)

マイナンバーカードの国外利用が始まりました。 <https://www.kojinbango-card.go.jp/apprec/abroad/>

公金受取口座の登録ができます。 [https://www.digital.go.jp/policies/account\\_registration/](https://www.digital.go.jp/policies/account_registration/)

スマートフォンだけで、様々なマイナンバーカード関連サービスの利用や申込ができます。

[https://www.digital.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/29c7576b-](https://www.digital.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/29c7576b-de6c-4394-bf07-d39b78f26300/f13179e0/20240328_policies_mynumber_resources_leaflet_01.pdf)

[de6c-4394-bf07-d39b78f26300/f13179e0/20240328\\_policies\\_mynumber\\_resources\\_leaflet\\_01.pdf](https://www.digital.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/29c7576b-de6c-4394-bf07-d39b78f26300/f13179e0/20240328_policies_mynumber_resources_leaflet_01.pdf)

最新の利用者情報(基本4情報)提供サービスが始まっています。

<https://img.myna.go.jp/manual/04-08/0221.html>

マイナンバーカードを身分証明書としてご活用ください。 <https://www.kojinbango-card.go.jp/card/>

デジタル庁 [https://www.digital.go.jp/policies/mynumber\\_resources/](https://www.digital.go.jp/policies/mynumber_resources/)

**外食産業フェア及びNAGOYAフードビジネスショーを開催します。**

令和6年度の開催に向け、出展者を募集しています。皆様の御参加をお願いいたします。

第74回外食産業フェア 9月4(水)～5日(木)インテックス大阪 3号館

第35回名古屋フードビジネスショー 9月18(水)～19日(木)名古屋市中小企業振興会館 吹上ホール

詳しくは、外食協HPからご覧ください。 <http://www.gaishokukyo.or.jp/fair.html>

展示会等のご案内7月、8月（来場には事前登録が必要です。HP等で確認し登録してください）

焼肉ビジネスフェア、居酒屋 JAPAN

7月2日(火)～3日(水) 大阪南港 ATC ホール <https://gaisyokusolutionexpo.com/>

CAFERES JAPAN2024

7月16日(火)～18日(木) 東京ビッグサイト <https://caferes.jp/>

第4回 ファベックス中部 2024

7月24日(水)～25日(木) ポートメッセなごや <https://chubu.fabex.jp/index.html>

第1回 CareTEX 東京'24【夏】(介護用品展 / 介護施設産業展 / 介護施設ソリューション展  
介護テクノロジー展 / ケアフード展)

7月30日(火)～8月1日(木) 東京ビッグサイト <https://summer.caretex.jp/>

第26回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

8月21日(水)～23日(金) 東京ビックサイト <https://seafoodshow-japan.com/tokyo/>

第17回 アグリフード EXPO 東京 2024

8月21日(水)～22日(木) 東京ビックサイト <https://agrifood-expo.jp/>

今後の理事会等の開催予定

理事会等名	日 時	場 所
令和6年度第2回理事会	8月6日(火) 14:00～16:00	KKR HOTEL TOKYO
令和6年度第3回理事会 秋季講演会 情報交流会	11月6日(水) 13:30～15:00 15:00～16:20 16:30～18:00	KKR HOTEL TOKYO
令和6年度第4回理事会	令和7年 1月17日(金) 14:00～15:30	グランドプリンスホテル高輪
令和7年合同賀詞交歓会	1月17日(金) 16:00～18:00	グランドプリンスホテル高輪

令和7年度定時総会・春季講演会・情報交流会は、令和7年5月26日(月)開催予定です。

事務局から

ラトックシステム㈱の御担当の方から現在自動監視をしていない冷凍・冷蔵庫を後付けで簡単に自動化できる「ハサレポ」のご説明を受けましたのでご紹介します。増設したプレハブ冷凍庫、リーファーコンテナなどへの活用が期待されます。

温度管理システム「ハサレポ」は、自動で温度の計測・記録ができるクラウドサービスです。冷蔵庫などの温度を自動計測・記録し、スマホからも確認ができるため毎日の温度記録を効率化します。

温度異常時はスマホへ通知。早期対策でロス削減も可能です。HACCPで必要な温度異常時の対応記録にも対応。24時間365日計測するので、夜間や休日も状況がわかるようになります。温度管理システム「ハサレポ」 <https://sol.ratocsystems.com/service/haccp/>

DENBA JAPAN㈱の御担当の方から、既存の冷凍庫・冷蔵庫に後付けできる周波数50Hzの電波発生版(放電版)により食品の鮮度保持を向上させる「DENBA<sup>+</sup>」の説明を受けました。「DENBA<sup>+</sup>」は、電源と放電マットからなる装置で、周波数50Hzの電波により食品中の水分子を振動させると、

- ①凍結する際に氷結晶が大きくなるため、通常冷凍庫で急速凍結レベルの高品質冷凍が可能
- ②食品中の水分が-4℃程度まで凍結しにくくなるため、青果物を含めた生鮮食品のチルド温度帯での保管が可能となり、長期間の鮮度保持ができるため、食品ロスの軽減や出荷調整が可能
- ③解凍の際は、表面と中心部の温度を均一に近づけることができ解凍ムラが少なくなるため、ドロップの発生を抑制

の効果があり、鮮度保持技術により2023年度ロジスティクス大賞技術革新奨励賞を受賞しています。

<https://www1.logistics.or.jp/news/detail.html?itemid=950&dispmid=703>

冷凍庫や冷蔵庫に後付けで設置できるため、幅広く利用が可能であり、ポータブル電源と突っ張り棒構造の放電器を利用するトラック用 (ENBA LAND) もあるとのことでした。 <https://www.denba.co.jp/>