

# 原価の構造

情報システム 大谷淳一氏

この連載を開始する時点で、この業界の会社構造が大別すると四つの型があることを述べた。

その型は、次の通りであった。

1、荷受け業務を行っている、いわゆる市場と言われる卸売会社。

2、荷受け業務も行い、市場ではあるが配送なども行い、量販店など取引のある業務混合型の卸売会社。

3、仲卸業務を行い、荷は市場から買っている、いわゆる純粋な仲卸。

4、3の発展型であるが、

カット工場や惣菜工場なども手懸けている混合型の仲卸。

## 仲卸としての原価

### 食品加工の要素も加味

いくことは間違いがないだろう。

どを通じて直接集荷する方法。

のままなどで販売される工場である。

「工場であり、「食品製造」の工場である。

そこで、このような状態になることを考慮して、今回からは、3と4について、

「仲卸としての原価」を考へてみることにしよう。

3、その仲卸会社の子会社や関連会社、または直接経営を行なっている「畑」から直接集荷する方法。

この方法は「原体」の販売とは違い、「味」が付きまとうものである。

まず形態から、ひもとい

このように 1から3までの方法が、まず考えられる

3、2の項目より、より複雑な「調理」を行なうこ

したがって彼らはこれらの方法を用い、自分たちの独自の商品（フライベイト商品）を開発しようとしているのである。

ていこう。

商品の集荷の仕方は、何通りか考えられる。

3の方法については、現在、一部の仲卸が取り組みだした方法ではあるが、彼らのめざしているところは

このように、より商売の方法が複雑化してきている状態を踏まえて、我々は「原価の構造」を考えていかなければならないのである。

1と2については「卸売会社としての原価」として、

前回まで六回にわたって連載をおこなった。最終的には、これらが産地を巻き込んだ製造と販売が一体となった混合型の会社になっ

る。

とによって販売する方法。

〇二七―三五〇―二七

りか考えられる。

1、その仲卸が入場している市場の卸売会社から集荷する方法。

2、産地や商社、商人ないのまま（箱のままや束

3の方法については、現在、一部の仲卸が取り組みだした方法ではあるが、彼らのめざしているところは

七、EメールJunichi@iscnet.co.jp

荷する方法。

1、直接、原体（げんた

ここから多くの商売に発展

（月一回掲載、次回は二月十九日号を予定）

った混合型の会社になっ

い）のまま（箱のままや束

することのできる「食品加