

新着情報

2021年 4月1日からチラシ・プライスカード・食品ラベル・HP
内表記など、すべての商品価格の「総額表示」が義務付けられました。

この総額表示完全義務化に伴って、値引き販売に貼る「割引シール」に関するお問い合わせが数多くありました。その一つが「値引販売の際に貼るシールは、表示価格より値引き？ 本体価格より値引き？それとも別の表示ルールがあるの？」というものです。

今回の総額表示義務化にあたり、国税局の見解としては、値引きシール自体の表記は「表示価格より～」「本体価格より～」のどちらでも問題なく、小売店様の選択となります。その際、値引販売の際の価格表示（「○割引」や「○円引き」とする表示）は、「総額表示義務」の対象とはなりません、値札などに表示されている値引前の価格は「総額表示」の対象です。ただし「○円引きシール」は、消費者がイメージする金額とのギャップが生じるため注意が必要です。

具体的な例です。ここでは、本体価格1,000円の食品（消費税率8%）で計算します。

30%
引き

シールを貼る場合

総額表示：
1,080円(税込) × 0.3 = 324円引き

消費者は756円支払うというイメージを持ちます。

税抜表示：1,000円 × 0.3 = 300円引き

700円 × 1.08 = 756円となり、消費者がイメージ
している金額と同じになり問題ありません。

30円
引き

シールを貼る場合

総額表示：
1,080円(税込) - 30円引き

消費者は1,050円支払うというイメージを持ちます。

税抜表示：1,000円 - 30円引き

970円 × 1.08 = 1047.6円となり、消費者がイメージ
している金額より、実際に支払う金額は安くなります。

税抜価格を併記している場合、消費者の支払う金額がイメージより安くなるため、クレームにつながる可能性は低いと考えられますが、「表示価格より30円引き」というシールを貼る場合は、実際の金額との差額が生じますので、正確ではなくなってしまいます。この場合は「本体価格より30円引き」という表記が正確かと思われます。もしくは「表示価格より」「本体価格より」などは記載せず、単に「30円引き」のシールでも問題ないと考えられます。「総額表示の義務化」の目的は、消費者に支払う金額をわかりやすく表示し、値札などの利便性を高めることにあります。割引シールも消費者に誤解を与えないシンプルな表示を選択するようにしましょう。

新店舗情報

ダイレックス 早鈴店

2021年 01月 27日 オープン！

所在地：宮崎県都城市早鈴町 1612 番地 1

業務スーパー 宮崎大塚店

2021年 02月 25日 オープン！

所在地：宮崎県宮崎市大塚町池ノ内 1068-1

サニー福岡長浜店

2021年 02月 25日 オープン！

所在地：福岡県福岡市中央区港 1-10

コストコ熊本御船倉庫店

2021年 04月 01日 オープン！

所在地：熊本県上益城郡御船町大字小坂字宮田 689-1

ダイレックス志免店

2021年 01月 27日 オープン！

所在地：福岡県糟屋郡志免町南里 7 丁目 1 番 32号

業務スーパー 宇美店

2021年 02月 25日 オープン！

所在地：福岡県糟屋郡宇美町宇美 3 丁目 4 番 3号

ファミリーフードありさ ともち店

2021年 03月 05日 オープン！

所在地：熊本県下益城郡美里町原町 180

オリジナル イベントシールのご紹介

下記シール以外のデザインも豊富に取り揃えております。またラベルに合わせたPOP、のぼりもご用意できます。詳しくは、担当営業におたずねください。

これからの季節にピッタリ!!



MA-4 200 枚
(900956032)
w40×h40 mm



MA-5 200 枚
(900956033)
w45×h35 mm



MA-111 200 枚
(900956131)
w35×h35 mm



MA-113 200 枚
(900956133)
w40×h32 mm



MA-33 200 枚
(900956061)
w45×h45 mm



MA-110 200 枚
(900956130)
w40×h40 mm



MA-109 200 枚
(900956129)
w40×h40 mm



MA-6 200 枚
(900956034)
w30×h40 mm



MA-7 200 枚
(900956035)
w40×h40 mm



MA-34 200 枚
(900956062)
w30×h45 mm



MA-114 200 枚
(900956134)
w30×h50 mm



MA-147 200 枚
(900954009)
w40×h60 mm



MF-148 200 枚
(900954010)
w40×h60 mm



MF-149 200 枚
(900954003)
w40×h60 mm



MA-145 200 枚
(900954008)
w40×h40 mm



MF-152 200 枚
(900954006)
w40×h40 mm



MA-36 200 枚
(900956065)
w40×h40 mm



MA-37 200 枚
(900956066)
w40×h40 mm



MA-115 200 枚
(900956135)
w30×h40 mm



MA-116 200 枚
(900956136)
w25×h40 mm

ご注文は担当営業にお気軽にお申し付けください。

〒839-0813
福岡県久留米市
山崎市ノ上町 7-20

TEL: 0942-43-6621

https://label-seal-print.com インターネット・QR からご購入できます



スーパーに携わる皆様に スペシャルな情報で 支援する情報誌

vol.08
2021.4.20

スリーエス通信

日本国内すべての食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されます。

※HACCPとは、起こりえる食品事故をあらかじめ予測・予防するための、食品安全の工程管理システムです。

義務化というと認証機関の『認証』が必要かと思われそうですが、求められているのは『HACCPに沿った衛生管理の実施』です。認証を取得しているかは重要では無く、HACCPを実施しているかどうかが重要になります。

衛生管理を「見える化」し、食品事故を予測・予防しましょう。

HACCP 導入・認証取得のメリットについて、詳しくは中面をご覧ください。



発行者： MARU-SIN

HACCP導入・認証のメリット

メリット ① 自社の衛生管理レベルの向上



HACCPの土台には、日頃から行っている一般的衛生管理が必要です。例えば、手洗いや清掃・調理器具の消毒を行う頻度も、HACCP導入の際に作業手順として書式化することになります。一般的衛生管理についても再度確認する事になりますので、結果的に衛生管理のレベルは向上することになります。

メリット ② クレームの低減



食品クレームで最も多いのがゴミや毛髪、害虫などが混入してしまう異物混入です。HACCPを導入することで、異物の混入などを未然に防ぐことができ、その結果としてクレームも減少していきます。

メリット ③ 従業員のレベルアップ



HACCPを導入し危害要因を「見える化」することにより新人の従業員様でも「何がリスクなのか」「それは何故リスクなのか」を、すぐに理解することが出来るようになります。不明確だった作業手順が標準化され、従業員の衛生意識もレベルアップします。

地域密着！だから安心！

丸信のHACCP導入サポートサービス

衛生管理の徹底が当たり前の時代HACCP認証で選ばれるパートナー企業に！

食品工場や飲食店様がお客様に対し“安心安全な食品”を製造・提供する為の“仕組みづくり”を、世界的な食品規格のガイドラインであるコーデックス・ガイドライン(国連機関)に基づいたHACCP方式にて指導させていただきます。

更に詳しい情報が知りたい方は、こちらのサイトをご覧ください！

<https://marushin-eisei.com/haccp/>

九州の企業様限定！

出荷 梱包 冷却 加熱 保管 販売

食品衛生.com

夏の販促

今年のGW、キーワードは「おうち」と「イベント感」！

昨年

売上好調

- 自炊の増加で生鮮が絶好調
- 外出自粛で行楽をせず、おうちで楽しむ
- 来客時間が午前中に集中

今年

長引く自粛疲れでイベント好調

- お家でも外でも楽しめる仕様
- 引き続き来客時間は午前中が多い

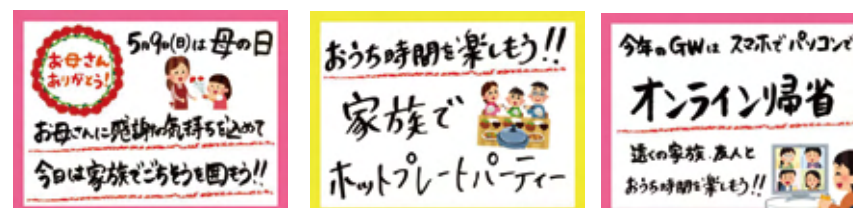
外食より安い！焼肉盛り合わせ

2020年は盛り合わせや、食べ比べセットなど「焼肉」が絶好調！

タレ漬けは、深い容器を中皿としての使用がおすすめ！



普段の定番品もPOPで販促



価値アップのポイント

①あえて仕切りを無視してボリューム感アップ



②価値を上げるひと手間



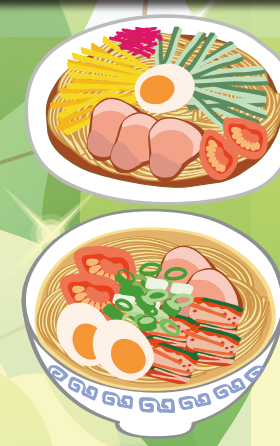
夏麺強化提案！容器トレーの紹介

【夏に食べたいメニュー】

「麺類」夏に食べたい食事として人気なのがそうめん、冷やし中華、うどんなど

「温活」暑い夏の室内は冷房が強く寒と感じる人も少なくない！また、健康志向の高まりもあり、注目されている！

※温活とは 身体を内側から温めたり、意識的に運動することで体温を上げること。体の機能や免疫力の高まりが期待できる。



1つの容器で幅広いジャンルに対応できる「ボレノ」で夏麺を強化してみませんか？

オススメ3つのポイント！

Point ① 視認性アップ

夏麺が並ぶ冷惣菜売り場では白や黒、透明系統の容器が多い。紺や黄・緑など商品を引き立てながらも視認性がアップするカラーを対応！



Point ② 保冷効果

暑い夏には“いかに”冷たさを維持出来るかが大事！



●スタート時

●1時間後

Point ③ レンジ対応

「冷房が効いた部屋は冷える為、温かい食べ物を食べたい！」



「肉うどん」にキムチちょい足しで味変！

途中でキムチを追加！白菜のシャキシャキ感で食べ応えをプラス！