



QRコードから
体験版を受講
することがで
きます



スーパーマーケット 部門知識コース 精肉編

精肉部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、陳列手法や演出の仕方、利益を出すための計数の考え方、一日の業務の流れなど、網羅的にポイントを押さえて学習することが可能です。

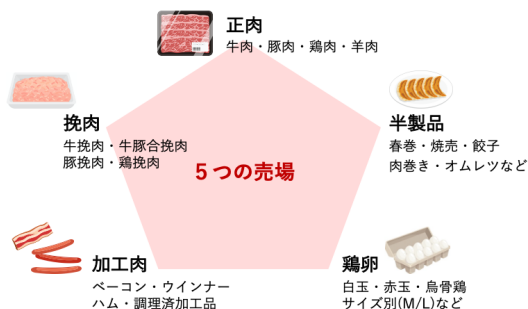
受講料：1人 5,500円(税込)

受講期間：4か月（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）

動画を見ながら学習します

1. 精肉売場とは

POINT1 正肉や内臓を主とした精肉全般を取り扱う



1つめのポイントです。
精肉売場は、牛・豚・鶏の正肉や内臓などを主とした精肉全般を販売している売場のことを指します。畜産売場とも呼ばれます。

図のように、精肉売場の取扱商品を分類すると、正肉・挽肉・半製品・加工肉・鶏卵の5つの売場に分けられます。それぞれの売場で扱う商品については2章で学習しましょう。

2. 精肉売場の取扱商品

■ 挽肉・半製品

	特徴	商品
挽肉	形状は粗挽と細挽に分かれる 基本の販売形状は粗挽 主な原料は、牛・豚・合挽・鶏、鶏、大豆	銘柄原料肉（国産牛挽肉など） 部位別品（鶏もも挽肉など） 料理別品（ハンバーグ用など）
半製品	半調理済品を含めた加工済品	から揚げ、ちまき、餃子、焼売、肉巻、野菜巻、春巻、だんご類、アメリカンドッグ、ソーナー

挽肉の売場では、それぞれの肉の挽肉を扱います。
形状は粗挽と細挽に分かれ、基本は粗挽の形状で販売します。主な原料は、牛、豚、鶏と鶏の合挽、鶏です。
販売する際は、牛・豚・鶏の銘柄原料肉、部位別品、料理別品などの商品で販売します。近年では、大豆などの植物性肉も増加傾向にあります。
デリカ売場では、半製品つまり半調理済品を含めた加工済品を扱います。
一般的に、「惣菜」として分類される商品も扱います。
から揚げ、ちまき、餃子、焼売、肉巻、野菜巻、春巻、だんご類、アメリカンドッグ、ソーナーなどがあります。

3. 正肉の知識

■ 豚肉

主な種類

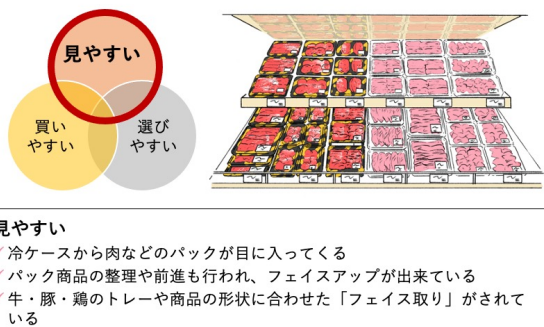
- ・輸入豚
- ・国産豚
- ・銘柄豚
- ・黒豚
- ・イベリコ豚



続いて、豚肉について説明していきます。主な豚肉の種類は、輸入豚・国産豚・銘柄豚・黒豚・イベリコ豚などがあります。

5. 陳列の区別と売場づくり

■ 売場づくりの三原則



まずは、見やすくするためのポイントです。

陳列冷ケースから肉などのパックが目に入ってくる状態が好ましいです。

また、バック商品の整理がされており、前進も行われフェイスアップが来っており、牛・豚・鶏のトレーや商品の形状に合わせた「フェイス取り」がされていることもお客様にとって見やすくするために重要です。

6. 部門の計数

■ 歩留り(ぶどまり)計算の例

1kgの原木(肉の塊)を成形したところ、200gの除去が出ました。100gを80円で仕入れたお肉を仕入れ30%確保して販売したいと考えています。販売売価をいくりにすれば達成することができるでしょうか。

原木 1 k g (80円/100g)	① 歩留まり率を計算 (1,000g-200g) ÷ 1,000g = 0.8 → 80%
200gの除去	② 廃棄した分の原価を残ったお肉に乗せる計算 80円 × 0.8 = 64円 ↑ 歩留り後の仕入原価
正味量 ? k g	③ 仕入原価の30%を乗せた販売売価の計算 64円 × 0.7 = 44.8円 ↑ 「30%以上」の確保!

仕入れ30%確保して販売したい!

まず、①歩留まり率を計算しましょう。原木から除去した分を除いた割合を求めます。単位をそろえると、1kgは1000gですね。
(1,000g-200g) ÷ 1,000g = 0.8
つまり歩留まり率が80%です。
次に、②廃棄した分の原価を残ったお肉に乗せる計算です。80円 × 0.8 = 64円
100円が歩留り後の仕入原価となります。
仕入原価がわかったら、③仕入原価の30%を乗せた販売売価の計算をしましょう。
64円 × 0.7 = 44.8円となります。
仕入れ30%を確保するため、「30%以上」になる金額での売価設定が必要です。注意しましょう。

※画像はコンテンツの一部です

各セクションの後に確認テストがあります

全てのセクションの学習後、修了テストを受講します

1. 精肉売場とは

精肉部門の特徴となる4つのポイントを確認し、どのような部門なのかを理解しましょう。

2. 精肉売場の取扱商品

精肉部門がどのような商品を取り扱うか学習します。正肉・挽肉・半製品・加工肉・卵の大きく5つのカテゴリで確認していきます。

3. 正肉の知識

取扱が最も多い正肉について学習します。どのような部位があるか、どのような特徴か、知識を習得しましょう。

4. 品揃え基準

売れる売場にするためにはどうしたらよいのか、精肉部門でどのような商品が求められるのか、品揃えをする上で基準となる考え方を学びましょう。

5. 陳列の区別と売場づくり

売場づくりの3原則と実際の陳列方法を学習します。

6. 部門の計数

価格を設定する際に必要な考え方、売価の設定方法を学習します。

7. 1日の業務の流れ

1日の時間の流れに沿った具体的な作業を理解しましょう。

8. 専門用語解説

精肉部門でよく使われる専門用語を確認しましょう。

9. 主な使用器材

精肉部門で使用する機材について理解しましょう。

修了テスト

※各セクションの後に確認テストがあります。

コース概要

受講料	1人につき5,500円（税込）	受講期間	4か月（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講方法	ASP版提供	学習対象者	新入社員向け（入社して半年から1年ほど）

動作環境

【パソコン】

OS：Windows 10 / 11、macOS 10.15以降
ブラウザ：Windows [Microsoft Edge, Firefox, Chrome]、Mac [Safari]
※Windows 8.1以下およびInternet Explorerは、動作保証外となります。
※シンクライアントなど仮想デスクトップ環境は、動作保証対象外となります。

【タブレット、スマートフォン】

OS：iOS 14以降、iPadOS 14以降、Android 9以降
ブラウザ：iOS/iPadOS [Safari]、Android [Chrome]

【通信環境】（パソコン、タブレット、スマートフォン共通）

2Mbps以上（4Mbps以上推奨）
※2Mbpsを下回る通信環境では再生できない場合があります。

内容・お申込みに関するお問い合わせ先

TEL：03-3565-3729

【受付時間】9：00～17：00（土日祝祭日を除く）

株式会社日本コンサルタントグループ メディアセンター

〒161-0033 東京都新宿区下落合三丁目16-14

FAX：03-3565-0961

MAIL：bel_sales@niccon.co.jp WEB：https://www.niccon.co.jp/elg/



お申し込み
ページはこちら！



弊社では、経営コンサルタント業務における商品、関連するアフターサービス、新商品・サービスに関する情報をお知らせする目的で、個人情報を保有しております。いただいた個人情報は、お問い合わせ内容に関するお答え、必要に応じた資料送付などに利用いたします。また今後、前述の目的にも利用いたします。

個人情報の取り扱いに関するお問い合わせ先 営業本部：03-5996-7541

本資料の記載内容 2024年4月現在