

食材の取引サイト

いずみHD 直接売買でコスト減

業務用食品卸で道内大手のいずみホールディングス(札幌市)は卸売市場を経由せずに飲食店と生産者が食材を直接取引できるサイトの運用を始めた。飲食店は水揚げ・収穫したての生鮮品を動か

りながら入札で確認しながら入札でき、収穫前の農産物の予約購入もできる。流通経

路の簡素化でコスト削減につながる利点を訴え、2018年までに約2万店の利用を目指す。子会社の日本卸売市場(札幌市)を8月に設立し、サイトを運営する。いずみホールディングスと取引実績のある全国400以上の生産者やメーカーなどが食材を供給す

る。飲食店は希望する価格や数量をもとに、サイ

ト上で好みの食材を仕入れられる。サイトには日本卸売市場のスタッフが目利き人となり、その日のお薦め食材を飲食店がセリで入

札できる機能を付けた。配送は専門業者に委託し原則、注文日の翌日ま

よつ、産地で撮影した食材の画像を流す。10日後に収穫するトマトや1カ月後に出荷予定の豚肉などを事前予約して買い付けられる。

でに届ける。生産食品から加工品まで約3000品目を扱うが、品ぞろえ一般消費者も使えるようは順次増やす。「将来は一般消費者も使えよう」という。