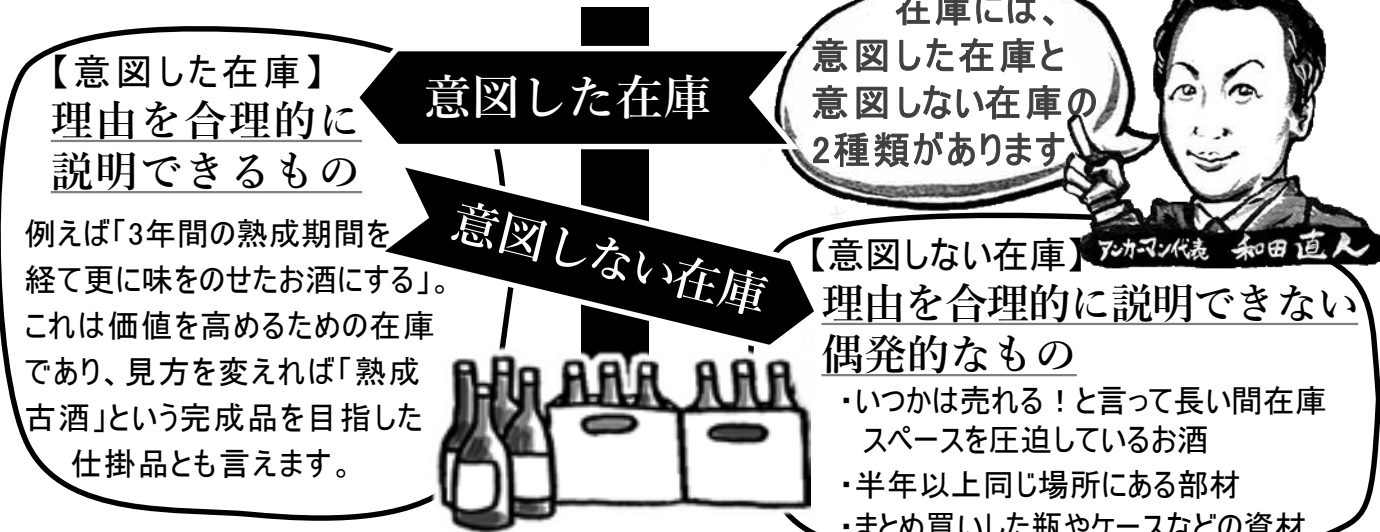




熟成古酒は在庫？ 見えない費用があることを理解しよう！

「在庫削減」と言われると、蔵の中にある全てのお酒を対象に、在庫を減らさなければならぬと思ってしまう人は少なくありません。実は、蔵の中には在庫が2種類あります。



！危険！意図しない在庫の見えない費用

在庫にかかる費用は、原材料や資材購入費、製造費用だけではありません。在庫が多いと、在庫を探す時間や倉庫管理、品質保持の費用、劣化した場合の廃棄など見えない費用がたくさんかかります。ここで言う意図した在庫(=熟成古酒)は投資とも言えます。しかし一方で、販路やターゲットが決まっていない、将来的な販売価格が曖昧、中長期的な販売計画がない等、意図しない在庫は資金回収のめどが立っておらず、結果として赤字販売もありえます。

意図しない在庫の削減は、アンカーマンと一緒に！

意図しない在庫を減らす第一歩には、徹底された在庫管理と3年～5年にわたる中長期的な経営計画が必要です。アンカーマンは、日本酒蔵に特化した経営支援の実績から、在庫管理の課題に対して解決の糸口を提案します。在庫管理に悩んでいる方は、今すぐご相談ください！

アンカーマンに60分の無料相談を希望する方は、下記をご記入の上、03-6869-5328 までFAXください。

企業名	お申込者名
電話番号	メールアドレス
ご希望の内容をご希望の欄に○を記入してください	<input type="checkbox"/> 弊社東京オフィスでの60分の無料相談を希望する (希望日・・・7/22、7/23、7/24) ※ご希望の日程に○をお書きください <input checked="" type="checkbox"/> 「酒蔵の在庫管理」に興味があるので詳しく話を聞きたい