

# 新中食の達人に聞く

成田惣菜研究所  
代表 成田廣文氏による  
本紙オリジナルのコラム



第十二回 日本のお正月 日本の惣菜 日本の味。

量目、品質を考慮すれば、まだまだ伸びる、おせち料理。

歳末を控えて改めて日本の惣菜づくりを考えて欲しい。

お正月用のおせち料理は多少内容は変化するものの、相変わらず業績に大きく貢献している。世帯人数の減少、若い方の嗜好の変化など色々な要因はあると思うが、お正月だからと日本伝統のおせち料理は欠かせないものになっている。更には高齢化社会ともなれば、その量目、品質を考慮すれば、まだまだ伸びる可能性はあるのだ。



▲メニュー提案その②「お正月用お煮メ」

る。

お祝い御膳、年越しそばと海老天ぶらの麺セットが好調

お祝い事となれば、まずはにぎり寿司、おさしみなどが優先されるが、最近はお正月用に鍋セットも良く売れている。にぎり寿司は性別を問わず日本人の大好きなお魚とご飯が一緒に食べられる万人向き。おさしみは酒の肴としては最優先されるアイテムである。野菜がたっぷり摂れ、冬ならではの鍋も家族団らん、多人数ならではの食卓の風景に合うのである。



▲メニュー提案その①「お正月用お魚惣菜」

惣菜での普段のお魚と言え、鮭・鯖程度だが、年末になると、鯛に海老、ぶりに帆立、いか等の焼き物、貝類はお正月料理には欠かせない素材となる。筑前煮やお煮メなどもちよつと見栄えを良くすれば、お正月用としてりつぱなご馳走メニューになるのである。比較的味の濃いお正月料理の口直しとして、なます・酢ばす・たたきごぼうなどの酢の物類もお正月料理には欠かせない。一人用としては、上記それぞれを少しずつ詰め合わせしたお祝い御膳、年越しそばとえび天ぶらの麺セットも高単価でも売れ行き好調なのである。寿司を含めたご飯ものには、茶碗蒸しは更にご馳走のイメージをアップさせてくれる。



▲メニュー提案その③「おせち詰合せ2人前」

ら変わりはないのである。お正月だからと形だけではない品質にどれだけ配慮がされているかが実績に左右される。お正月用素材を詰合せた重詰や鍋用のセットなどは、見た目の大切さ、バランスの良い組み合わせ、そしておいしいもの少しずつ、正しい惣菜づくりの基本なのである。

見た目の大切さ、盛付の力量が問われる、お正月料理

繁忙期の年末でも、惣菜業は家事の調理代行サービス業であることを忘れてはならない。素材への確かな配慮、添加物を出来るだけ控えてキッチンと出しを摂り愛情を注いで調理したお煮メの価値観は高い。比較的単価の高いぶりの照焼、海老の塩焼などの魚介類も躊躇なく売れるのである。すべての素材を手づくりすることは難しいが、特に見た目の大切さ、盛付の力量が問われるのがお正月料理なのである。

脱フライヤー、地産地消、



▲メニュー提案その④「年越しそば御膳」

野菜たっぷり、単価アップ、スタッフの力の入れ所、大量に手づくり、寿司を含めた米飯類の更なる強化、年末年始にお客様に本当に喜んで頂ける惣

## 成田廣文氏プロフィール

実家の鮮魚店を食品スーパーに業態変更し、利益確保の手段として惣菜を強化する。  
1994年成田惣菜研究所を設立。  
現場指導、研修、情報誌発行を柱に、実務型コンサルタントとして、1000社以上の指導実績。  
現在、成田惣菜ユニバーシティ開講中。  
お申し込み、お問い合わせは、成田惣菜研究所  
TEL 03-3917-1935

来年2月10日 ユニバーシティ名古屋校開校

菜とは何か、実績を踏まえて改めて日本のお惣菜づくりの原点を考えて頂きたい。  
十二月も、ハレの日、週末の惣菜支出は増えると予測するが、平日のより買いややすい商品づくり、提供の仕方が全体の業績を大きく左右するのである。