

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オリジナルコラム

秋商戦に向けてのストーリー

7月これから本格的な夏を迎えようとしているが、秋商戦へのストーリーは始まっている。

早い所では丑の日が終わると新さんが売場にお目見えする。はしりは少々値が張るが、ご年配の方にとっては「初物を食べると長生きする」と言い伝えられているので価格以上の貴重価値があるのである。冷凍の技術もこの所素晴らしいものがあるが、やっぱり生の新さんまは格別なのである。

うなぎをはじめ日本人は蒲焼風の味付けが大好きで、さんまの蒲焼もこの所よく売れるようになった。うなぎは比較的高いが、同じような商品でさんまなら低価格で提供できるので、丑の



日が終わったら引き続き「蒲焼」としてのくくり、コーナーを継続されることをおすすめする。

夏休み、海へ山へ川へと、家族揃って仲の良い友達と遊びに行く機会も多い。行楽地では、手軽な「おにぎり」はネタ違いに売られている。更に食べやすい串物、おにぎりと一緒に良く食べるメニューとしての鶏唐揚なども黙っていても売れるのである。暑くなればなるほど美味しく感じるとうもろこしは、甘い香り食欲をそそり、1本丸ごと食べるとそれだけで満腹感を感じる。砂糖を使わないおやつとして、スナックのくくりとして売れている。とうもろこしがピークを迎える頃、

新のさつまいもが青果売場にお目見えする。夏のとうもろこし同様に「蒸したり、焼いたり」特に高齢者の多いお店ではなくてはならない素材惣菜メニューなのである。夏気温が高めの頃の煮物は、さっぱり感を加えた「さつまいものレモン煮」で初秋のスタートを切りたい。

この所8月の旧盆のオードブルに煮物を入れて欲しいと言う要望が多い。ご先祖様も揚物ばかりのオードブルに嫌気がさしてきたことだろう。気温が高い時の煮物を揚物などと一緒に組み合わせるのは少々危険を伴うが、詰める時の食材の温度管理、しっかりと煮込んで汁気を入れないなどの配慮でお客様のニーズに少しでも答えたいものである。更にオードブルとしての組み合わせの仕方であるが、調理方法の違う食材が色々入っていると確かに豪華に見えるが、一世帯人数の減少や、好みの多様化で「ご馳走メニュー」の考え方も変わってきている。夏の暑い時期でもあり、天ぷらだけの大型詰め合わせや、中華だけの詰合せ、クリス

行楽でよく食べるメニューは？ **ベスト10**

今回	前回	前々回	回答(メニュー)	回答数
1	1	1	おにぎり	641
2	2	2	鶏唐揚	572
3	4	4	玉子焼き	242
4	3	3	サンドイッチ	219
5	5	10	やきそば	167
6	6	8	ラーメン	130
7	7	9	ウインナー	116
8	8	13	カレーライス	72
9	10	-	たこ焼き	65
10	9	5	寿司	54

※一人2回答まで

20年8月データ

マスに良く売れるチキンバーレル、サラダオードブルと称する詰合せ、焼そばの大型パックなど、年々売れ行きは順調である。

秋と言えば「新米」の時期、炊きたてのご飯は何よりのご馳走と言いつているが、枝豆の中でも遅い出荷の茶豆で炊いた枝豆ご飯辺りから、新さつまいも、新さといも、新栗などの新物秋野菜とのコラボは、敬老の日に向けてのご馳走メニュー。焼きたての新さんまの身をほぐして生姜などの薬味と合えたさんまご飯辺りからご飯メニューを増やして行きたい。

同じカテゴリーの中で素材だけを変えて行く品揃え。現場の対応としてはこれほどやりやすいことはなく、製造量のピッチも大幅に改善されるのである。

成田廣文氏のプロフィール

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。一九九四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千社以上の指導実績。