

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



第十四回 春休み お子さんの好きなもの カわいい、楽しい

子どもの好きなもののアンケート
ベスト10とは?

週末、祭日、そして春休みなどの学校休校日には、開店時間から普段よりお子さんの姿を多く見かける。親御さんは、お子さんが「これが欲しい」と言うとどうしても優先して買わざるを得ない状況に追い込まれるものである。惣菜コーナーでは、お子さんが目をつくものは素直に自分の好きなものなのである。

ハンバーグ、カレーライス、鶏唐揚、パスタ、オムライス、焼肉、コロッケ、お寿司、ラーメン、玉子焼。当方ホームベジのお子さんの好きなもののアンケートの集計ベスト10である。

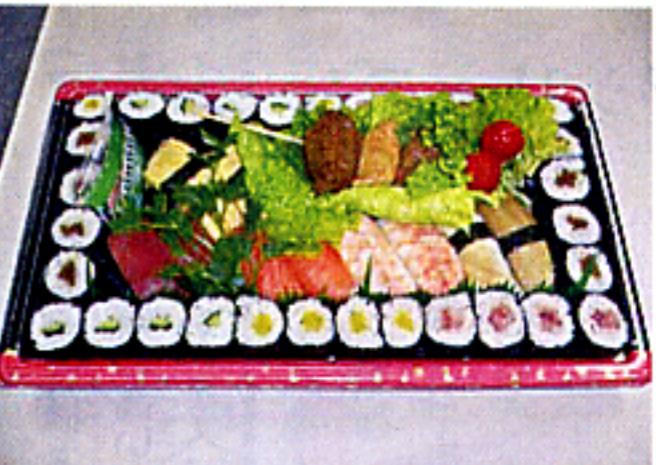
楽しいおいしい、かわいい商品



▲メニュー提案その2「咲いた咲いたまぐろが咲いたちらし寿司」



▲メニュー提案その1「仲良しパーティ寿司」



▲メニュー提案その3「細巻きオードブル」

をいつものアイテムで挑戦

が良く売れるのもうなづける。鶏唐揚とフライドポテトは、お子さんにとつてはつき物なので平行して品揃えしたい。

四位パスタ。焼そば同様素材の原価は比較的安めなのでボリューム感とリーズナブルな価格で提供したい。店内加工ならではのアイテムである。五位

お子さんの好きなもの第一位のハンバーグ。年齢的なこともあるがまずはサイズにも考慮したい。この時期比較的小さめのサイズの人気が高い。ソースは当然甘く感じるもの、つけ合わせにはフライドポテト、ナポリタンは必須アイテムとなる。目玉焼やソーセージなどのプラスのおかずも喜ばれる。単価を上げるならエビフライや鶏唐揚を組合せしたい。春休みの手づくり商品となるとハンバーグを最優先アイテムにされると実績としての効果がわかりやすい。

二位のカレーライス。普段はレトルト道具が少なめな内容が主流だが、煮崩れしていないカラフルな野菜たっぷりのカレーライスを提供したい。当然味付けは甘口を優先させたい。当然味付けは甘口を優先させたい。

三位鶏唐揚。中高年と違う子供さんは食べる量が違う。銘柄鶏も個性づくりには大切ことであるが、100グラム一百円以上のか。胸肉使用の冷凍唐揚串のものをパクパク食べられたのでは親としての心中は如何なものか。胸肉使用の冷凍唐揚串

▲メニュー提案その4「親子deランチ」

が良く売れるのもうなづける。鶏唐揚とフライドポテトは、お子さんにとつてはつき物なので平行して品揃えしたい。

四位パスタ。焼そば同様素材の原価は比較的安めなのでボリューム感とリーズナブルな価格で提供したい。店内加工ならではのアイテムである。五位オムライス。すっかり定番化されてきたが、この時期は付け合せを含めバリエーションを豊富にしたい。六位焼肉。たっぷりオムライス、巻き寿司、付け合せ用を含め惣菜としての基

【春を感じるメニューは?ベスト10】				
今回	前回	前々回	回答メニュー	回答数
1	1	1	ちらし寿司	143
2	2	2	菜の花のお浸し	118
3	3	3	竹の子ご飯	103
4	6	5	菜の花料理	63
5	4	4	竹の子料理	60
6	11	7	菜の花の和え物	54
7	5	6	桜餅	48
8	7	8	ふき料理	40
9	13	10	竹の子煮	38
10	9	11	ふきの天ぷら	35

※ 1人 / 2回答まで 平成20年2月集計データー

の野菜をかわいい型抜きで飾つたり、容器柄もかわいいものを食べやすい。春休みには親子のアイテムでチャレンジし、お子さんにも喜んで頂ける惣菜コーナーを目指したい。

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