新 中食の達人に聞く

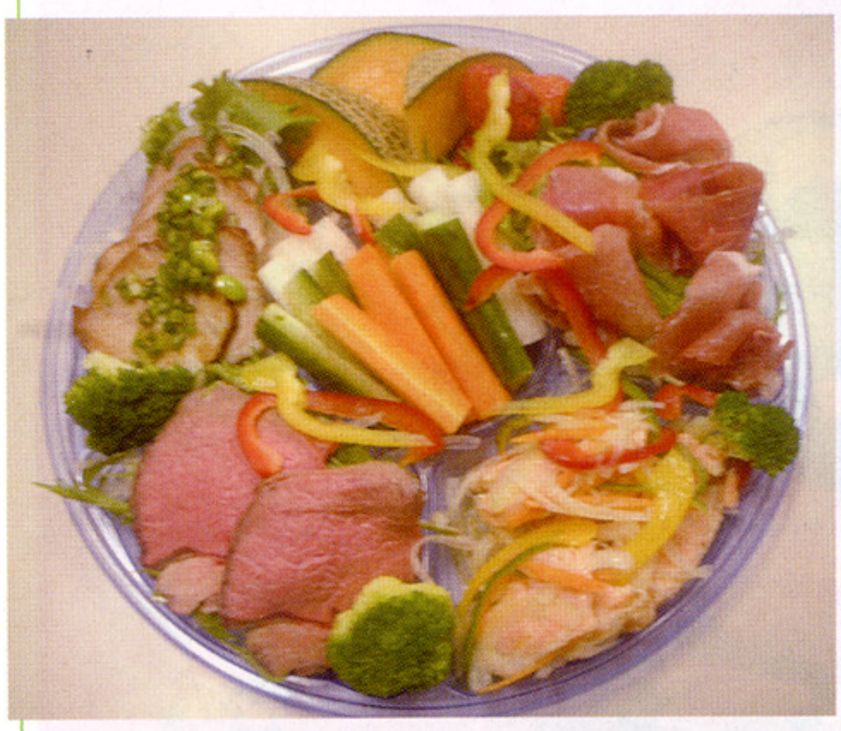
成田惣菜研究所　代表成田廣文氏によるオリジナルコラム

春商戦のストーリー　オーソドックスなメニューで

3月に入ると気温の上昇とともに爽やかな季節になる。人の動きも少しずつではあるが活発になり、店内を見渡すと新顔のお客様も目につき始める。毎年のことではあるが、昨年以上に春商戦のストーリーをしっかりと描いて、取りこぼしのないように取り組みたい。

3日ひな祭りの主役は女の子。お上品に食べやすく、彩りの良いかわいい商品づくりを心がけたい。ひな祭りのちらし寿司イベントも全国的になって来た。季節の素材としての竹の子や菜の花、おめでたい鯛や蛤でいつものちらし寿司をちょっと豪華に演出したい。手まり寿司は作業には少々手がかかるが、かわいらしく見えるため人気のアイテムだ。食べやすいのは手巻き寿司、お子さんの比較的好きなネタを優先させたい。歳時日になると平日でも食事をともにする人数が増える。それぞれの量目設定には配慮し、2人前・3人前・4人前と単価アップで業績を伸ばしたい。

春休みに入ると結婚式も多くなる。それぞれのご家庭でも卒業おめでとう、定年退職おめでとう、昇進おめでとう、合格おめでとう、入学おめでとう。お祝い事でお寿司やオードブルのニーズも少なくないので、特に週末はしっかりとアピールしたい。下旬からのお花見、5月連休辺りまで需要はあるので、主役は誰！に配慮した内容を心がけたい。快晴の青空の下での会食としての寿司セット、夜桜の宴としてのおつまみオードブル、お子さまパーティへはスナックオードブルなど。屋外での飲食になるので、簡易おしぼりや取り皿のサービスは忘れずにしたい。



低価格弁当は桜見物には不釣合いとなる。季節素材を最優先に配慮した一人分の食事としてのお弁当、ちょっと豪華に御膳と洒落込みたい。初春から初夏にかけてお弁当のニーズは全体的に高くなるので価格帯のバリエーションは欲しい。価格帯は違っても竹の子などの季節素材は最優先で入っていなければならない。彩りとしての青みも、菜の花、グリンピース、アスパラ、そら豆などでこまめに変化をつけたい。4月中旬くらいまでは桜餅、それ以降は柏餅などデザートとしての和菓子にも気を使いたい。春は竹の子ご飯、グリンピースご飯、鯛めし、かつお飯などの季節ご飯をはじめ、ご飯スペースにちらし寿司、助六寿司などの寿司類を入れたりと、見事な桜に見劣りしないよう、いつものお弁当をより華やかに作り上げたいものである。

政治的にもお子さんに配慮した政策が優先して取られているが、春休み・ゴールデンウィーク、そしてこの期間の週末すべてに、お子さんに喜んで頂けるメニュー開発で四苦八苦したい。オムライス、ハンバーグ、カレーライス、スパゲティ、オーソドックスなメニューでよりおいしい味づくりを心がけたい。

好きなご飯ものは？　ベスト10

今回	回答（メニュー）	回答数
1	炊き込みご飯	148
2	チャーハン	136
3	カツ丼	105
4	カレーライス	102
5	親子丼	85
5	寿司	85
7	赤飯	80
8	天丼	70
9	白飯	68
10	オムライス	53

※一人2回答まで　　平成21年9月集計

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。

新・中食の達人に聞く

番外編

本誌の連載「新・中食の達人に聞く」をご担当いただいている中食業界のカリスマ成田廣文先生の講演会（12月4日）に取材スタッフとしておじゃましてきました。

今回の講演会は、成田惣菜研究所15周年を記念して、11月から限定で3回開催されました。成田先生の延べ2時間以上にわたる講演と、直営店「なりたや」の見学会がセットになった実に豪華な内容でした。全国から参加された業界関係者も終始、何かを吸収しようと熱心にメモを取っていました。

経済状況の悪い中ですが、先生の前向きな言葉と、実践的なアドバイスを聞いて、皆さん勇気をもらって帰ったようです。

全国から参加した業界関係者も、成田先生の実践的なアドバイスに真剣に聞き入っていました。

通称“おばあちゃんの原宿”で有名な巣鴨地蔵通商店街。４の付く縁日は大変な賑わいになります。

若者向けに始めたという手作りパンだが、年配の方にも好評という。パンの需要は増加しているとのこと。

今年４月に改装された直営店「なりたや」。まさに地元の人にとっては“おいしいたべものやさん”だ。

≪第一回 惣菜カンファレンス開催のお知らせ≫

日時：平成 22 年 2 月 24 日（水）
　　13時～17時（懇親会 17：00 ～）
会場：福島工業株式会社 東京支店（東京都台東区柳橋 2-17-4）
会費：会員 一人 10,000 円（会員同伴同額）、一般 15,000 円（税込）
定員：20名迄

【テーマ・スケジュール】
第一部：節分の結果報告と問題提起、時季イベントへの取り組み予定（参加者）
第二部：「お子さんへの商品づくり」（成田廣文）
第三部：旬の戦略・味づくり（成田廣文）

【お問い合わせ】
惣菜カンファレンス事務局：㈱オフィステン・トゥ・テン 担当 小池
TEL（03）3908-8152
E-mail:ten2ten@almond.ocn.ne.jp

講演会の合間に、店内の撮影会もありました。参加者は持参したカメラで熱心に撮影していました。