



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



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社以上の指導実績がある。

秋商戦へのストーリー 団欒を楽しくおいしく提案

スーパーでは各部門の業績が少々低迷する中でも、8月の旧盆商戦の計画を拝見しても惣菜部門だけはそれなりに強気の姿勢が伺える。全国的に見ても一世帯人数の減少は益々進行しており、夏休み・旧盆・月毎の歳時日には瞬間的に一世帯人数が増え、人数分の食事の支度に頭を抱えることが多いのである。売上の高い所に売り手側もより以上に気合が入るから、お客様の購買意欲もこれに輪をかけてエスカレートするのは当然の成り行きなのである。

秋を代表する素材である「さんま」の取扱も年々早まり、8月に入ると売場では秋一番の様相も伺える。旬の走りはご馳走也。食事も普段の個食から一変、多人数になればなるほど気前も良くなるものなのである。輸入品ではあるが、秋の走りの「松茸」にも早々人気が集まる。

まずは、秋一番の品揃えのスタート時期をそれぞれの地域、店舗で十二分に検討しなければならない。立秋過ぎてから9月敬老の日辺りまでの売場、商品づくりには苦慮する所が多いが、日々の気温を確認の

上こまめな対応が要求されるのである。

9月残暑はあるものの、夏の太陽の恵みをいっぱい浴びた食材が出回るので優先したい。中旬くらい迄は、昼は夏メニュー、夕方からは秋メニューを品揃えするくらいの気持ちの方がお客様ニーズに近づける。

秋を感じるようになると、調理方法も変わってくる。生鮮売場を拝見すると、焼きから煮るへのコメントが増えてくる。天ぷらのニーズも少しずつ下降気味になり、秋商材としての「かき」を含め、魚介類のフライ物の動きが良くなるのである。味付けもスタミナをアピールした夏から、素材の味を優先した優しい味へと移行し敬老の日を迎えるのである。暑いときには敬遠しがちな「おはぎ」などの甘いものも売れ行きが良くなり、秋のお彼岸へと向かう。

比較的温かい地域でも、敬老の日を境により秋らしい売場・商品づくりにしなければお客様ニーズには応えられない。新米も入荷し、まずはおいしいご飯物からしっかりと売り込みたい。低価格弁当を含め、店内でお弁当を作られる店舗が増え大変結構

なことだが、駅弁のルーツである、にぎり飯にたくあん、お弁当より販売時間が長く、幅広い客層に対応、そして単価は低いが販売点数は膨大に成り得る「おにぎり」も店内加工にチャレンジして頂きたいものである。秋の歳時である行楽・スポーツの秋としての食ニーズに、出来たてのおにぎりでも更に販路を広げたい。

肉じゃがや筑前煮、里芋といかの煮物、ぶり大根など惣菜として長い間君臨している食材を検証すると、主体は野菜でそれに魚介類か肉類が少し組み込まれ、長続きしている。野菜は季節対応がしやすく、魚介類・肉類は単価を上げるのに多少は貢献しているのである。秋の煮炊き物、素材のエキスを上手に活用した商品づくりで、おでんを筆頭に夕方からの品揃えを充実させたいものである。

9月中旬から10月、冷暖房などの空調が余り必要でない時期は、人の体も自然体になり比較的食欲も旺盛になるので、ボリューム感でリーズナブルも強調させたい。



好きなご飯物は？

ベスト10

今回	前回	前々回	回答メニュー	回答数
1	6	2	炊き込みご飯	148
2	1	1	チャーハン	136
3	4	3	カツ丼	105
4	2	4	カレーライス	102
5	5	8	親子丼	85
5	9	5	寿司	85
7	19	6	赤飯	80
8	8	9	天丼	70
9	-	12	白飯	68
10	3	7	オムライス	53

21年8月集計

