



## 肉系を含めた スタミナメニュー提案もお忘れなく

Naito

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。規格式、衛生、品質認定発行を社に、実務型コンサルタントとして1000社以上の顧客実績がある。

今年も昨年ほどではないと言うが、暑い夏になりそうだ。7月は2日の半夏生に始まり、七夕、土用丑の日などの食歳時をきっかけに日本の伝統的な食文化を継承し、身体に優しい食生活で猛暑を乗り切りたいものだ。

農家にとっては大事な節目の日である半夏生、福井県大野市では焼き鯖、香川県ではうどん、それぞれの地域で食するものは違うが、最近は関西のタコを食べる風習が全国で定着しつつある。魚類としては比較的安価な素材なので、唐揚げの他、バラエティな商品づくりで客層を広げたい。

扱いやすい素材が出回り始め七夕そうめんもすっかり定着して来た。高知ではオードブル皿に盛りだされたセットメニューもあるほどで、この時期に更に売り込みたい。カットすいかなどをトッピングしたフルーツそうめんは涼感が伝わりやすい。天の川に仕立てた七夕ちらしも売場に花を添える。七夕に願い事を書く短冊の5色、普段の彩りで申し上げている色使いはこれが由来なのである。

今年は少々早めの土用丑の日となるが、

スタミナメニューの筆頭として量目や食べ方を含めた品揃えで例年以上に盛り上げたい。ご年配、女性向けにとろろうなぎの人氣は上昇中、是非お試しを。うなぎを食べられないお客様も少なくないので、肉系を含めたスタミナメニュー提案も忘れてはならない。

夏休みに入り、焼そば・お好み焼き・たこ焼などのスナックメニュー、お子さん大好きハンバーグ・牛豚鶏のステーキ、カレーライス・チキンライス・ピラフ・チャーハンなどの洋風・中華系ご飯のアイテムも充実させたい。

おろしハンバーグ、鶏唐揚げのおろし和え、冷し麺類、煮物系のみぞれ煮などに、あっさりとした大根おろしをたっぷり添えた商品づくりで女性のお客様を引き付けたい。王子の代わりに大根おろしで締めるかつ丼もお試しを。

飲食店のお返しメニューのほとんどはあっさり系、脂っこいメニューに偏らず、和え物(漬物を含む)、サラダなどあっさり系メニューのおつまみ提案も図りたい。

焼餃子を含めた中華類も旧盆のオード

ブル向けに早めに品揃えしたい。チンジャオロース、ホイコーロ・酢豚・レバニラなどの肉系の炒め物は暑くればなるほど食欲をそそのもの。キムチを含め、ピリ辛メニューもスタミナメニューの代名詞となる。

学校の休校日を含め、一世帯人数はいつもとより増える7、8月なので、早めにカテゴリー毎に売場展開を試み、旧盆商戦に向けてお客様のニーズにより近づけ、昨年以上の実績を作るチャンス也。

季節感が年々早まる傾向となり、秋素材も8月上旬からお目見えする。ご年配のお客様にとっては、旬の走りを食し、長寿を願いたいと言う気持ちは今でも受け継がれているようだ。それぞれの地域でそれぞれの素材の販売タイミングを十二分に考慮し、少々早めの対応で単価アップを図りたいものだ。

この所無造作な衛生管理で世間を騒がせているが、些端なトラブルでもすべて連帯責任であることの認識を忘れてはならない。

### 8月の旧盆は何人位でお過ごし予定ですか？

今朝	納回	回客数	回客数
1	1	4人	92
2	5	5人	89
3	2	3人	59
4	4	10人	56
5	6	6人	56
6	3	2人	44
7	7	8人	41
8	8	7人	34
9	9	1人	34
10	13	15人	21

22年7月データ

(1人1回客)

