

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
お弁当コラム



9、10月準備号 災い転じて、ご飯、煮物

NONO

実家の鮮魚店を食品スーパーに業態変換し、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、東武エクスプレスと提携して1000社以上の指導実績がある。

春先に東日本で津波、夏には西日本で大雨と全国的に水害に悩まされて来たが、ここへ来て、なでしこジャパンがサッカーワールドカップで快挙を成し遂げてくれた。最後まであきらめない、力を含わせる、笑顔を決やさない、これを期に、年末に向けて世相が良い方向に進んでもらいたいものである。9月1日防災の日、今年は例年以上にその重みを一人一人が感じて頂きたい。

9月に入って残暑はあるものの、秋らしい売場商品づくりを優先させなければならない。暑さも彼岸までと、敬老の日前後を境に一変させたい。

新さんま、新さつまいも、新さといもなど秋らしい素材、今年は早々に出荷り始めているが、仕掛ける時期、売り込み時期、飽きさせない時期、ホップ・ステップ・ジャンプの三段跳びで、それぞれの業績を伸ばし、年末商戦に向けて勢いをつけたい。

新米が出回り、まずはおいしいご飯で食欲の秋のスタートを切りたい。秋口のお弁当はご飯スペースのアピールを優先させたい。おいしい白飯をたっぷり入れること

はもちろんのことだが、小骨をしっかり取り生姜や大葉などの薬味を添えたさんまご飯、松茸などのきのこおこわ、鮓・かきなど魚介類の炊き込みご飯を目立たせたい。トッピングに人参のみみじカット・もみじの生鮓、栗・さんなん・さつまいも、赤みつばで赤・黄色・緑の彩りを忘れずに。スポーツの秋・行楽シーズンとなれば、おにぎり・寿司類とお弁当のご飯スペースのバリエーションを広げ、購買層の幅を広げることを見優先に考えれば、日々の売上に直結する。ランチタイムに弁当類をお客様を集めようとしている惣菜売場は楽しい。

容器の趣も少々変えて、主食系の部分に、焼そばやパスタなどの麺類、おいしい惣菜を入れた調理パンなどにもチャレンジしたい。相変わらず、おにぎり・いなり寿司・巻寿司など、手づかみでも食べられるお弁当のバリエーションが少ない。量目は空弁並に少なめに、おかずの一つ一つを著る必要としない惣菜でまとめ上げる。著る食べるお弁当より、スナック感覚で単価は多少下がるが、売れる時間帯が長ければ、

値引きも少なく買戻度は高いのである。

敬老の日に向けて、お弁当の必須アイテムとして煮物の種類は増やして行くこと。煮物も野菜(里芋煮・さつまいもレモン煮)、魚(さば煮付け・さんま柔らか煮・かれい煮)、肉(豚角煮・牛肉ビーroll煮)、そしてそれぞれの組み合わせ(いかと里芋煮・牛肉とごぼう煮・手羽先とメークインのココト煮)も含め品揃え強化。夕方の出来たて作りたてのアピールも優先しなければならぬ。

惣菜バイキングをされているお店を多く見かけるが、均一価格(100g100円・150円)は買ひやすく、セルフサービスでも対応しやすい。野菜の煮物、魚の煮付け、肉類の煮込みでも牛・豚・鶏それぞれのラインでまとめたい。敬老の日以降は、適時煮物系カテゴリ一冊のミニイベントで、秋らしい売場、商品づくりで業績アップを加速させたい。

好きな煮物は？ベスト10

今回	前回	前々回	回答メニュー	回答数
1	1	1	肉じゃが	92
2	2	2	筑前煮	89
3	3	3	カボチャ煮	59
4	6	5	おでん	56
5	5	4	里いも煮	56
6	7	6	ひじき煮	44
7	12	13	豚の角煮	41
8	4	7	煮魚	34
9	10	14	カレーの煮物	34
10	9	8	さばの味噌煮	21

22年8月別計

(1人2回答まで)

