



中食の達人に聞く

成田惣架研究所代表
成田廣文氏による
インタビュー



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
成田惣架研究所を設立。現拠
点・横浜。自らが発行する日刊、
実業朝刊「オアシス」にて1000
社以上の指導実績がある。

惣菜の多様化は当たり前、 だから面白い。

平成23年は夏の恵方巻、秋の恵方巻と
地区限定ではあるが売場を拝見させて頂
き、それなりのごちそうを感じさせて頂
いた。平成24年2月3日節分からいよいよ
新春の大イベントがスタートする。比較的
辛い事が多かった年の翌年は上向きなる
傾向が多いそうだが、益々多様化する惣
菜市場。目の前のお客様のニーズに応える
べく日々精進をして頂きたいものだ。

【部分】の恵方巻は、食されるお客様の
年齢層が幅広く、膨大な消費量になって
いる。お子さんからご年配の方迄、更には
色々と食事制限をされているお客様向け
恵方巻もある。黒米などの古代米や雑穀
米のシャリ、パエリアに使用するサフラン
ライスのシャリと焼肉などあるから楽しい。
サラダ巻系、以前は夏場の商品として取り
扱われていたが、最近は女性や若いお客様
にマヨネーズ系が好まれるよう恵方巻で
も人気のアイテムだ。お子様には玉子巻や、
太目の玉芯が喜ばれている。ご年配お客
様には田舎巻として巻芯はお漬物。1本は
食べられないとのこと、東京などでは
ハーフ巻が主流になりつつある。おにぎり

同様バリバリの海苔で食感を良くする狙
いもある。販売する店舗は少しでも単価を
上げようと海鮮巻系に力を入れている。普
通の巻芯と海鮮のコラボも食べやすい。
ハーフサイズで1本980円のご予約品も
開発のお手伝いをさせて頂いた。それぞ
れのお客様のニーズに合わせて出来る限
りの対応を試み、みんなで食べることの楽
しさをもっともって提供して頂きたいものだ。

【バレンタイン】はひな祭りの前哨戦と
も言える取組みが欲しい。仲良しセットメ
ニュー2人前バージョンでちょっとお洒落
に、そして可愛く提案したい。バレンタイン
に、ハンバーグ・シチュー・カレーライス・
チョコフォンデュ・パスタ・チョコケーキ・
ピザ・ビーフシチュー・グラタン・ちらし
寿司、当方のアンケート集計だが、作っ
て欲しいメニューベスト10、参考までに。

平成24年は「オレンジイヤー」で、
2月は一日得した気分になる。気を緩める
ことなく営業すれば2月は前年の業績を
上回って当然のことなのである。

3月3日華やかなちらし寿司で「ひな祭
り」を盛り上げたい。最近は女性の祝日とし

て自分にご褒美と、大盛振る舞いするケ
ースもあるので、ビジネスチャンス。お子さん
が少なくなったとは言え、11月の七五三も
お子さん主役のファミリーメニューを毎年
模範よく提案しているお店の業績は順調
だ。可愛いをテーマに、食べ易く春らしい
見栄えを優先させたい。

販路が余り必要としない時期になっ
たら種類の拡販時期。揚げ物のおかずを
極力減らした彩りのあるお弁当づくりを心
がけ、「お花見」シーズンを迎えたい。相変
わらずおにぎりを主食とした比較のお手軽
なお弁当のニーズが高い。揚げやフォーク
で食べられるおかずと、おいしい玉子焼き
が決めて。おにぎりサイズも大・中・小、
数も1ヶから3ヶ・4ヶをバリエーション品
揃えにチャレンジしたい。

【春のお彼岸】「春休み」、「色々とおも
てどうの春」と3月は少々慌しくなって来る
が、ご予約品を含め、今年こそはの想いが
強い店が、いつの時代も生き残るのである
。目標=時間×方法×そして情熱なのである。

好きなお弁当の内容は？

※1人1日選択数の中から2つ選択

今回	回答	回答数
1	和風	272
2	洋風	147
3	和洋折衷	147
4	主に肉系	142
5	中華風	109
6	ボリューム感	108
7	ちょっとずつ	97
8	食べやすさ	80
9	主に野菜系	45
10	主に魚系	38
11	特に決めていない	35
12	ブランド	4

23年1月集計

