



# 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



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業化する。1994年成田惣菜研究所を設立。現場指導、研修、商品開発を柱に、実店舗・オンラインなど、1000社以上の指導実績がある。

## 春のお祝い、 まずはご予約品受付の体制を

気候が良くなると人の動きも活発になり、あちらこちらで産し系の花が春風に揺られる。ロケーションが整えば、胃袋も活発になり、楽しみの一つである「食べること」にも関心が高まるものである。現実的な食から、プラスαを望む声も高まり、惣菜も大きなビジネスチャンスの時期に入る。

苦難を乗り越え、ちょっとした「おめでたいこと」も数多くあるものだ。特に春は色々とお祝いしたいことがあり、お祝い膳、お祝いオードブルで食生活を応援したい。まずはご予約品受付の体制をしっかりとって頂きたい。ご予約サンプルの写真すら常時アピールしていないお店を多く見かける。あったとしても季節により内容が変わりますコメントは除外なので、早めに盛付写真を撮りおし、春らしい、そして「生食は誰」と明確な商品づくりでお客様のニーズに応えたい。

今年の桜の開花は少々早まりそうだが、普段販売されているお弁当を満開の桜の下で広げるにはいささか気が引ける。大きな口を開かなくても食べられる食べやすさ、竹の子やグリーンピースなど季節の素材も

優先させたい。春のお彼岸辺りから、春休み期間は必須の商品揃えとなる。造花の桜のディスプレイはいずれのお店もしっかりとされているが、今年こそは商品づくりを開花させたいものだ。

新入学、就職などで家族のお弁当づくりには悪戦苦闘することの多い4月だからこそ、惣菜として出来る廻りの応援をお願いしたい。賞味期限の見直しを含め「明日のお弁当」はこの時期から再度アピールしたい。

花見が終わると、5月のゴールデンウィークがちらつく。お弁当のおかず提案を含め、お子さん好みの商品づくりを優先させなければならない。ファストフードを含めたお好み焼き、焼そばなどの「スナックメニュー」、ハンバーグ、オムライス、スパゲティなどの「洋風メニュー」、そして「玉子料理」、店内で手付けした「海老フライ」も昨年もおいしいと好調に推移していた。

ゴールデンウィークの後半には母の日がある。お母さんのために、そして家族みんなのために「彩りの良い」量目に配慮した商品づくりを優先させたい。あらゆるハレの日に、中華セット・チキンセット・サラ

ダセットは必ず品揃えをすること。過年ハレの日の優先アイテムで業績はうなぎ登りだ。

地域により、冷し麺類を含めた「初夏」の捉える時期が若干異なるが、いずれにしてもゴールデンウィークの前後にしたい。アスパラ、ナスなどの季節素材をしっかりと捉え、煮るから焼く調理方法を優先すること。

母の日が終われば6月の父の日に向かって、早々に「居酒屋惣菜」でおつまみコーナーを充実させたい。焼鳥強化は最優先だが、いつまでもこれに頼っているのどうか。女子会にも相応しい、ちょっと「お洒落」なおつまみ提案、11月のポジョレ解禁、12月のクリスマス、2月のバレンタイン、3月のひな祭りで、手応えの良い商品メニューを優先させれば良いことなのだ。

普段の食生活は今年も益々独食化傾向で業績は伸び悩む。直近に来るハレの日に向けての普段の売場づくり、仕掛けで「輪をかけていこう」。

冷し麺と一緒に食べるメニューは？  
ベスト10

※1人/2回分まで

今回	調査	調査数
1	焼肉	120
2	餃子	115
3	単品で	99
4	キムチ	97
5	おにぎり	96
6	サラダ	95
7	鶏唐揚	80
8	白飯	54
9	チャーハン	49
10	天ぷら	43

23年5月集計

