

新

中食の達人に聞く

高田惣菜研究所代表
成田廣文 氏による
オリジナルコラム



素材の価格が高騰している中、 スタミナメニューとして どう対応するかが勝負所だ

NEWS

実家の惣菜店を食品スーパーに業態変更し、利益増進の手段として営業を強化する。1994年成田惣菜研究所を設立、福岡県柳井、福岡、佐賀は発行を社に、実務型コンサルタントとして1000社以上の惣菜実績がある。

気温の変化、天候状態により食べるもののニーズはそれなりに変化する。夏は夏らしい気候であって欲しいと願うばかりだが、日々の天候の変化に迅速に対応出来る心構えが、業績を大きく左右させる。

【最高気温が24℃】迄は比較的饮食度も自然と湧いてくる。揚げ物なら豚カツなどの畜肉系フライのニーズが高く、ポテトサラダなどのマヨネーズ系サラダのニーズがピークを迎える。お弁当・寿司などの米飯類もこの温度帯の時期迄に全力を尽くし、これと入れ替わりに冷し麺類のニーズが高まるので、チャンスロスのないように製造計画を立てたい。煮物などの和惣菜、野菜の食べ方も煮物から和え物へと比重が変わり、酢の物を含めたアイテム増え心がけたい。

【最高気温が25℃】を超えて来ると、魚介類を含めた唐揚げ類のニーズが高まる。平行して焼餃子を含め、中華系も売り込む時期。焼ものは、照焼から塩焼きを優先。寿司類では生もの系のニーズが落ちてくるので、サラダ系を含めた商品づくりに工夫を凝らしたい。米飯では天丼、牛丼、カル

ビ丼、うな丼など玉子としじないどんぶり類のニーズが高いため、冷し麺セットを含め拡張に心がけたい。基本サラダ類はドレッシング系にシフトして行くので、地域性を問わずパスタサラダを含め、生野菜サラダのアイテム増で清涼感を売場に演出したい。

【最高気温30℃】を超えてくると、揚げ物では天ぷらのニーズが高まる。相変わらず開店時の品揃えが遅い天ぷらだが、この時期朝一番にしっかりと品揃えしている店舗だけが前年の業績をクリア出来ている。焼そばなど鉄板焼メニューがピークを迎える。麺セットも焼そばと、である。うなぎを筆頭に焼肉、炒め物などのスタミナメニューと、酢などを使ったあっさりメニュー、どちらにも倍さない中途半端なアイテムは極力品揃えを控えること。冷し麺類もセットメニューから単品メニュー優先で、飽きさせない商品づくりが欲しい。冷えたビールのおつまみ提案としても、相変わらずキムチ味、カレー味などピリ唐が好まれるので味付けに配慮したい。カテゴリとしてはスナック（軽食）と言うことになる

と思うが、定番アイテムも量目に配慮すれば何でもスナック系になる。普段より食べ切りサイズ、食べやすい形状で顧客ニーズを広げる努力が必要な時期だ。

6月父の日に向けて、日々の気温とにらめっこしながら品揃えを充実させたい。「居酒屋業」この時期のテーマとしてはピッタリな言葉だ。

梅雨。こんな時期だからこそ、取扱商品の真価が問われる。それでも卯の花が売上の上位を占めるお店になって欲しいと願うばかりである。

7月土用丑の日に向けて、当日は価格帯と数量バランスに配慮は必要だが、前年の業績は確保しやすい。素材の価格が高騰している中、スタミナメニューとしてどう対応するかが勝負所だ。高いから普段は極力控えるは論外の戦略となるので忠告しておく。

夏休みに入り、5月のゴールデンウィークで成果のあったアイテムを更にバージョンアップし、ファミリー対応として8月の旧盆商戦に突入したい。



好きな肉料理は？ベスト10

*1人/2回調査まで

今回	前回	前々回	回答	回答数
1	1	1	焼肉	317
2	3	4	ステーキ	215
3	2	2	ハンバーグ	196
4	4	3	鶏唐揚	141
5	6	7	すき焼き	86
6	7	8	しゃぶしゃぶ	76
7	8	6	トンカツ	64
8	5	5	生姜焼き	59
9	-	-	チキン(鳥)料理	42
10	10	9	肉じゃが	33

23年7月集計