



# 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



## 地域スーパー生き残りを賭けて

成田惣菜研究所を設立。現場指導、研修、情報誌発行を柱に、実務型コンサルタントとして100社以上の指導実績がある。

3月15日金曜日、熊本県長洲（ながす）一。福岡県との県境近くに売場面積300坪の地域スーパーが新規オープンした。先代が残してくれた土地に更地の状態から新規に立ち上げた。人口2万人弱、年々人口が減少している地域で、4000人近いレジ通、週末は家族連れも多く、優に1万人を超えた来店人数に社長の笑顔は絶えない様子だった。

オープン直前まで近くで賃料が発生する店舗で長年営業されていた。売場面積は以前より若干狭く感じたが、デザイナーの設計した店舗はさすがに明るく、楽しいお店に变身した。投資金額も少なからずで、それぞれの部門の売上予算は当然大幅にアップし、全体的には以前の2倍となっているようだが、特に惣菜部門は3倍の予算計上になり、その期待を伺わせる。

「開店祝いご膳」竹の子ご飯、鯖西京漬、菜の花の辛し和え、春野菜の天ぷら、季節の和菓子などを盛り、開店日当日はジャスト500円の1アイテムのみのお弁当品揃え。早朝からの作業の想い、開

店時間単品200パックの品揃えは圧巻で、昼迄には結果が出た。

「寿司」握り寿司は鮮魚の担当になっており、惣菜部門では巻き寿司をメインに1p298円均一でバラエティに品揃え。一人体制のスタッフだが、前日に準備された膨大な量のシャリを難なくこなし、少々製造オーバーぎみだったが、値引きしてでも売上作れが頭をよぎったようで、予算は軽くクリアしたようだ。

「1g1円惣菜パイキング」約60アイテムの品揃えだが、煮物・和え物・サラダはほとんど手づくり。前日に準備した200kgも圧巻の売れ行きである。以前の店舗でも週一で実施していたせいか、セルフで計量プリンター印字をされるお客様が多く手間いらずだったが、さすがにご高齢のお客様となるとスタッフが応援せざるを得ない。専任のスタッフはおいているが、売場管理にどれだけ気遣いが出来るかが勝負どころ。いつも綺麗に何とかが維持出来、業績につながったようだ。

「オープンキッチン」焼き鳥、お好み焼き、焼きそば、焼き餃子、オムライス、ピザ、

どんぶり、鶏唐揚、とんかつ、かきあげ、コロッケとオーソドックスなアイテムだが、オープンキッチンカウンターにずらりと陳列された。惣菜の究極の鮮度管理は出来立て、作りたて。夕方迄追加追加の連続で、パートさんもこの日ばかりはと時間延長で張り切る。2日目、調理している目の前で、昨日はおいしかったの一言で製造速度は更に加速して行く。

たくさんのお客様が来てくれると、自然とお店は明るくなる。更に売れると作業も楽しくなるようだ。地域スーパーはどうしても小商圏での高いになるが、来店されるお客様一人一人をしっかりと把握し、そのニーズに応えるべく知恵と工夫で、おごることなく、なくてはならないお店づくりに期待したい。

過疎化が進む地域の高齢者の割合も人口の1/3以上になっており、前途多難のスタートだが、米国の穀物協会の調査で、2040年日本の食の外部位比率が70%以上になると予測されており、楽しみも計り知れない。

