



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
オンラインコラム



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、実務型コンサルタントとして1000社以上の指導実績がある。

お肉屋さんのデリカテッセン

九州新幹線久留米駅下車、タクシーで蜷川のナカツルと運転手に告げると、躊躇せず店前まで連れて行ってくれる人気店。かれこれ10年以上のお付き合いになるが、とにかく勉強熱心で感心する。

お肉専門店から創業、2代目はステーキ、すきやきなどの飲食店を開業している。加工部門はクイックシェフのブランドで社長夫人の担当、年商2億を軽く売り上げる繁盛ぶりだ。

路店のお肉屋さんとしては少々大きなお店だが、50坪ほどの店内隅々まで無駄なく活用されている。入口を入ると左半分が精肉の対面売場、3代目が元気良く対応、各地のブランド肉を含め、おもしろいように売れている。

右半分はデリカテッセンのコーナー。パン粉づけのフライ類が対面コーナーに山のように陳列されており、お客様の目の前で揚げている。お肉屋さんのコロッケは当然人気のアイテムだが、とんかつを含めた畜肉系のフライの種類は豊富で、揚げたてを待つお客様の列は続く。揚げたてを購入されても、そのほとんどのお客様は多少の時間が経過してから召し上がっていると

思うが、惣菜の基本、購入される瞬間が最も大事であることを裏付けている。

パン粉づけ対面ケース上段には、季節対応の天ぷらや、さばの煮付け、きんぴらごぼう、酢豚など定番惣菜が所狭しと並ぶ。黒毛和牛使用のハンバーグ1枚500円、若鶏唐揚げ100g230円、価値ある商品にお客様はご指名だ。

その隣にはサラダ類の対面ケース、リーズナブルなグリーンサラダを始め、大根とじゃこのサラダ、ローストビーフサラダこのなら食べる価値はある。

対面ケースの向かい側には、パスタを始め、ブランド肉入りオムレツ、ハンバーグ、ビーフシチュー630円などの洋風惣菜が並び、お弁当は基本注文を頂いてから作っているが、ランチ向け作り置き品の400円台のお弁当も好評のようだ。

精肉コーナーとデリカテッセンの間、お店中央での会計。レジカウンター回りにもたくさんのお惣菜が並んでいる。

デリカテッセンには、おいしいパンはなくてはならない。近くのパン屋さんに協力して頂いているようだがレベルは高い。

右手奥には、イートインコーナーがあり、

コーヒー、ソフトクリームを始め手軽に飲食が出来るスペースがある。壁面にはオードブル、お弁当類のご予約の写真がアピールされ、ステーキ弁当2,100円はさすがにお肉屋さんならではの感心する。これだけのネタとレベルが揃っているからこそ、お弁当やおードブルの予約件数ははずまじいものがあり、業績に大きく貢献している。

スーパーの惣菜コーナーには何処もデリカテッセンの文字が掲げられているが、素材を今一度見直し、技術を更に磨き、販売方法を工夫し、心を込めて作って頂きたいと願うばかりである。

好きな洋食メニュー **ベスト 20**

順位	名前	メニュー
★ (1)	ハンバーグ	→
☆ (2)	オムライス	→
★ (6)	グラタン	↑
4 (3)	パスタ	↓
5 (5)	カレー	→
6 (4)	ステーキ	↓
7 (-)	スパゲッティ	新
8 (8)	ビーフシチュー	→
9 (9)	エビフライ	→
10 (13)	ナポリタン	↑
11 (-)	お子様ランチ	新
12 (12)	シチュー	→
13 (11)	ハヤシライス	↓
14 (10)	ドリア	↓
15 (-)	オムレツ	新
16 (7)	ピザ	↓
17 (-)	カルボナーラ	新
18 (-)	トンカツ	新
19 (19)	ロールキャベツ	→
20 (-)	煮込みハンバーグ	新

※成田惣菜研究所調べ ※1人/2回調査

