ＷＩＮＧ　ＩＴ

（とりあえず　やってみる）

エフピコフェア 2016 より

○(株)エフピコの展示会が東京ビックサイトで行われた。新製品の容器を紹介するだけでなく、売場づくり、メニュー提案が数多くされていた。毎年のことだが、写真を撮るだけ、見るだけで終わってしまう店舗が多いようなので、一つ一つのテーマについて改めて解説し、更なる業績アップの後押しをさせて頂く。

○会場内のレストランにもオムライスメインのお店があり、女性やお子さん、新入社員にも好評のようだ。春休みやゴールデンウィークなどの学校休校日、オムライスが定番化されていない店は論外だが、そのバリエーションが少なく、せっかく店内加工しているにも関わらず、売場での見栄えも悪い。

○オムライスにサラダを入れたりはカフェメニューとして飲食店だから出来ることだが、唐揚やエビフライ、フライドポテトやパスタなどの組合せで単価アップにもチャレンジしたい。あくまでも電子レンジ対応食材優先で、温野菜を含め、店内加工での鮮度感としての青みは、ブロッコリーやアスパラを優先させたい。

○テレビの連ドラでも話題になったケチャップの文字書きがしやすいボトルも販売されているので、遊び心も欲しい。カレー・トマト・ホワイト・デミなどソースのバリエーションは購買層を広げるのでチャレンジしたい。

○洋食はバターがおいしさをグレードアップさせる。店内加工なら、卵液は必ず漉してから焼くと、口当たりがなめらかになる。

2805　成田惣菜研究所