

# 聞いたことは忘れ、見たことは覚え、 したことは理解出来る。



エフピコフェア 2016 より

- デパ地下のサラダ売場、100g 400円前後の価格ラインにも関わらず相変わらずの人気である。スーパーの青果売場を拝見してもカット野菜の種類の多さが目立ち、野菜の種類が多ければ見た目にも綺麗で購買意欲をそそるようだ。
- 気温が上がればサラダの食べ方も変わり、ポテトサラダなどのマヨネーズ系サラダから生野菜ベースのドレッシング系サラダのニーズが高まる。
- サラダと言えばメインディッシュの付合せのイメージが強いが、冷たいパスタやうどん・茶そばなどの主食アイテムとしての位置づけが増えてきた。フレッシュ野菜に、ローストビーフ、冷しゃぶ、スモークチキンなどのトッピング、唐揚げやえびフライなどの揚げ物系が入れば、これだけで健康的なイメージのメインディッシュになるようだ。
- パーティメニューには欠かせないサラダ、週末・イベント日にはファミリーサイズで単価アップにチャレンジしたい。見た目の華やかさ、ボリューム感、サラダと言うくくりで1000円超えも可能な単価となる。
- 安価な千切りキャベツでボリューム感をつけているケースが多いが、レタスベースでグレードアップしたい。通常のサラダ容器にレタス半分も入らない。個性づくりを含め、仕入に頼るばかりではお客様のニーズに応えられない。