

WING IT

(とりあえず やってみる)



エフピコフェア 2016 より

○地域性はあるものの、一般的なご馳走と言えお寿司が筆頭に挙げられる。週末、旧盆などの歳時日には、売上の大半を占めることも少なくない。

○平日はどちらかと言うと、巻き寿司やいなり寿司、ちらし寿司、助六寿司など、比較的リーズナブルなアイテムの売れ行きが良く、スペースを広げたい。握り寿司も1貫100円を超えて来ると少々手が出にくいので、平日は幾分売場スペースを縮小し、値引き・廃棄を極力抑えたい。

○週末、歳時日はファミリー向けに手巻き寿司や手まり寿司、助六寿司などの組合せ販売、量目を含めて拡販体制を取りたい。握り寿司の人気は高く、益々アップな傾向にある。まぐろの鮮度とグレードがポイントとなるので、十二分にネタを吟味したい。平日、週末、手数の増減を明確にする所から戦略を立てたい。

○韓国のみを使用したキムパや、サーモン・アボガドなど外国からの逆輸入アイテムも少しずつだが定着して来た。黒い海苔ばかりが寿司売場の大半を占めると、特に夏場は暑苦しくなり食欲をそそらないので、カラフルな商品づくりにもチャレンジしたい。

○お弁当などの米飯類に押されて、全体的には苦戦を強いられている寿司だが、平日は損を最小限にする工夫、週末・歳時日にはまだまだ伸ばす勢いが欲しい。