

「食材」提供から「食事」提供に変わる!

スーパーマーケット が分かる!

2016年版

- 1 社会的機能と店の構造
- 2 部門の基本と最新動向
- 3 勢力圏と海外の状況
- 4 流通過程とその変化

サミット **竹野浩樹** 社長

酷暑の後は食欲の秋

秋冬のごちそう
ここが攻め所

「キット食材」の将来性

「冷凍」が広げる
豊かな食事の可能性

イオンサヴール/ライフフーズ/トップバリュ/セブンプレミアム



惣菜

お一人で、家族そろって
手軽に秋の味堪能

秋一番

敬老の日ご膳 780円

暑さ寒さも彼岸までと、敬老の日迎りから秋らしい食材づくしでお祝いご膳を提供したい。メインのさんま煮は、骨まで食べられるようじっくりと時間をかけて煮込み、ごらそう感のあるまつたけご膳で長寿を祝いたい。



敬老の日
POP別

9月19日(月)長寿のお祝い



おはぎ弁当 480円

すっかり定番してきた店内製造のおはぎ。地域性はあるが、これもお弁当になる。秋らしい野菜の炊き合わせに、キノコのおえ物を添えて、総重量400g以内に抑え、卵焼きも忘れずに。見た目にもおいしいような商品づくりを心掛けたい。

食欲の秋

ボリューム弁当 580円

食欲の秋らしく、いつもの定番弁当もガッツリタイプで提案したい。男性向けにご飯を300g以上。新米の時期でもあるので、おいしいご飯もアピールしたい。メインのおかずには、焼き物と揚げ物、炒め物と揚げ物など2種類入れると喜ばれる。



秋本番POP別

行楽の秋、スポーツの秋、讀書の秋、食欲の秋



スポーツの秋

おにぎりオードブル 980円

ファンフードとして食べやすいことが基本。鶏唐揚げも狐飯部隊の時期。消化の良い果物も添えたい。



行楽の秋

寿司ご膳 780円

ちらし寿司などを含め行楽弁当には寿司ご膳がお薦め。揚げ物は天ぷらを優先。純和風のお弁当にも牛、豚、鶏肉などの肉料理を一品添えると喜ばれる。季節の甘いものも忘れずに入りたい。



成田廣文

秋のごちそう ここが攻め所

読書の秋

おにぎりセット 298円

新米をアビールした、1個70g程度の小さめのおにぎり。別途、鶏唐揚げやウインナー、栗物などを添えて半値アップも。ロープライスのお弁当として、ランチメニューの必須アイテムとなるが、ランチタイムだけでなく購買が期待できる時間帯は長い。



サンドイッチプレート 298円

時勢柄よく売れる調理パン。サンドイッチの中身、量目により価格を調整する。洋風の非料理キッシュも、スチームコンベクションで大量に簡単調理が可能。



秋らしく

ラタトゥイユ 298円

洋風野菜のトマト煮。季節野菜のナスやキノコを加えるとよい。洋風弁当のおかずとして、ゆでたパスタにあえる。オムライスやハンバーグのソースに、ピザ生地にとっぴりと合わせて手作りピザとするなど、活用範囲が広い。



ハロウィン
パーティ
POP用

10月31日(月)



オータムフェスティバル

ワインに合うおしゃれなおつまみ 1380円

スベアリブなど肉系は骨付きにするとおしゃれ。温野菜を含め、赤・黄・緑を彩りをよく盛り付ける。年末クリスマス夜戦の前哨戦として試行錯誤しチャレンジしたい。



ハロウィンパーティセット 1380円

子供向けのイベントには品揃えてほしいアイテム。いなり寿司、太巻き寿司、裏巻き寿司、小さめのおにぎり、サンドイッチ、中央にハロウィンのお菓子をいれると楽しい一品となる。



秋を感じるメニューベスト10

※ 1人2回まで 2016年6月集計

今年	前年	前々年	回答メニュー	回答数
1	2	1	栗ご飯	160
2	-	-	さんま料理	143
3	1	2	さんま串焼き	139
4	3	4	まつたけ料理	69
5	4	7	焼き芋	43
6	8	18	ナス料理	33
7	11	8	キノコ料理	29
8	5	19	栗料理	27
9	7	6	焼き込みご飯	20
10	9	11	カボチャ料理	14

好きな煮物ベスト10

※ 1人2回まで 2016年6月集計

今年	前年	前々年	回答メニュー	回答数
1	1	1	肉じゃが	222
2	2	2	筑前煮	170
3	3	3	かぼちゃ煮	55
4	5	4	おでん	38
5	-	-	魚煮付け	28
6	12	11	ぶり大根	23
7	5	5	壺子煮	27
8	10	10	さば煮	21
9	6	7	ひじき煮	21
10	8	-	大根煮	21

成和物産研究所によるアンケート