

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

○旧盆過ぎれば秋のシルバーウィークに向けて、煮物カテゴリーの品揃えを充実しなければならない。相変わらずアウトソーシング(仕入)主体の品揃えとなっているが、惣菜部門の個性づくり、このカテゴリーの店内加工で差別化を図りたい。

○最近の傾向として、食材の出どころ如何で売れ行きがかなり違うようだ。多少高くなっても、国産食材を使用して欲しい。出来るだけ家庭の味に近づけて添加物等使用しないでほしいとの要望が多い。

○スーパーの野菜売場では、産地が明確に表示されているが、優先してこれを使用出来ないものだろうか。手がないからと店内加工でも野菜のカットを外部委託しているが、特にじゃが芋などの根菜類は、機械化された工場でも、店内でも左程手間賃は変わらないのだ。

○煮物調理を鍋などのアナログ対応とするには、それなりの技量を要するが、スチームコンベクションでの加熱でもそれなりの商品が出来上がる。コンビモード・130℃・蒸気量100%・45～60分目安の加熱でチャレンジしたい。

○人気の肉じゃが、北海道では鮭じゃが、秋田では馬肉、関東では豚肉、関西では牛肉、給食では挽肉、鶏肉でもお袋の味が味わえる。いずれにせよ、地域好みの天然だしで味付けした煮物は、安定してお客様の支持が得られるのである。