

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

○行楽の秋、スポーツの秋、読書の秋、食欲の秋、食べやすいと言うこともあって、おにぎりは大活躍の時期に入る。また新米の時期に入り、銀シャリのおにぎりだけでもアピールし、売り込みたい。

○夏休みのバーベキューに、焼きおにぎり提案として銀シャリおにぎり20ヶ入りなどが良く売れていた。新米に切り替わり、味比べセットとして高級ブランド米のおにぎり詰合せも好評のようだ。ハローウィンには、小さめのおにぎりにお子さんの好きなおかずやお菓子をを入れておにぎりパーティは提案したい。

○最近はおにぎりの量目もバリエーションが増え、ふりかけをまぶして1ヶ50g 5ヶ298円、具入70g 3ヶ198円、店内加工で1ヶ150g 138円、具材を3種1ヶに入れてボリューム感で298円など様々だが、店内加工すれば10kg 3000円で仕入れた精米のシャリ原価は100g 15円にも満たなく、まじめに取り組めば結構おもしろいカテゴリとなる。日々の来店人数での潜在ニーズとして、おにぎりは20%前後もある。

○小さめのおにぎり2ヶ・玉子焼・鶏唐揚・ウィンナー・たくあん入りの298円セットは、ど定番アイテム。おいしい手焼きの玉子焼きたっぷりと、新米銀シャリおにぎり、秋らしく・秋だから、これをご馳走のくくりに入る。気温が下がれば、温かいお味噌汁もありがたい。