

# WING IT

(とりあえず やってみる)



エフピコフェア 2016 より

○核家族化がすすみ、平時惣菜の基本は一人分の提供となるが、人口減・オーバーストアを踏まえて、いかに多人数分の提供を適時出来るかで、業績は大きく変わってくる。年末を控え、週末毎に商品づくりをチャレンジしたい。

○寿司・米飯を始め、温惣菜・冷惣菜に至るまで、カテゴリー毎に見せ筋を作りたい。多人数分の商品づくりとなると、一人分より、よりおいしそうに見え、お客様の足も止まりやすい。スーパーの基本、たくさん購入して頂けるのであれば、多少のおまけも考慮しなければならない。

○七五三などのお子様向けに、おにぎりや助六寿司、サンドイッチなど主食系の組合せも喜ばれる。そして何と言ってもチキンセットはお子様にとってご馳走となる。ボジョレー解禁、ワインに合うおつまみ、ボリューム感だけでなく、グレードアップも多人数分だからこそ作りやすい。揚げ物なしの冷製オードブル、オードブル本来の内容に近づく努力が必要。忘年会ともなれば若い方向けにボリューム感も優先させたい。

○歳時日には相変わらずご予約オードブルのニーズが高まっているが、当日の売場対応、更に業績を上げる一つの手段として、多人数分(1.5人前以上)の商品づくり、売り込むタイミングを構築していかなければならない。

2811 成田惣菜研究所