

今とあしたが見えてくる— 冷食・チルド・惣菜業界の専門誌

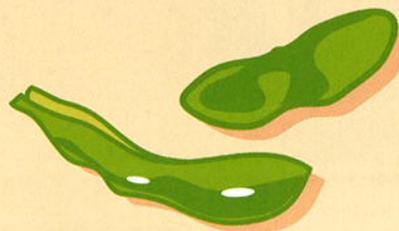
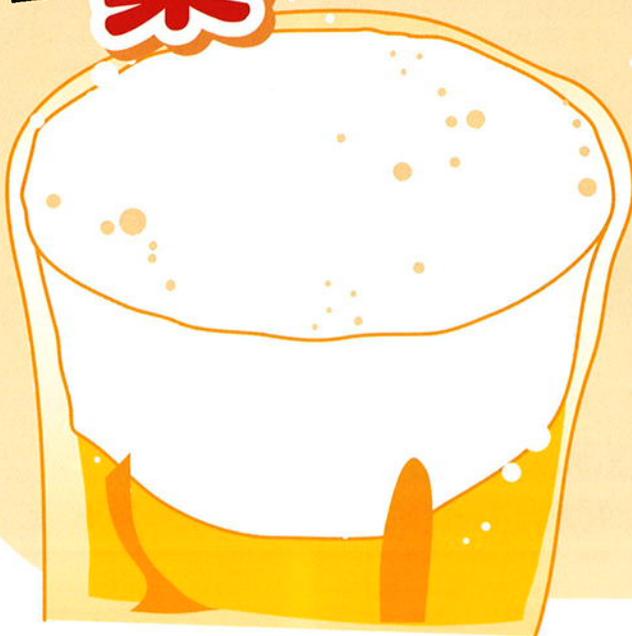
月刊 低温流通 9 2010

10
年
秋

市場に活気を！

新製品特集

PART 1



ニップンの冷凍食品

スープで味わう パスタの美味しさ



オーマイプレミアムゴールド
スープパゲッティ クラムチャウダー



オーマイプレミアムゴールド
スープパゲッティ ミネストローネ

ワンランク上の プレミアムな美味しさ



オーマイプレミアム
3種のきのこベーコンのきのこクリームスパゲッティ



オーマイプレミアム
蟹と蓮根 京風白だしスパゲッティ

NIPPIN
日本製粉
http://www.nippn.co.jp

玉ねぎ、人参、キャベツ)を合わせ、
紅生姜をきかせてふっくら揚げた。お
かずやつまみにも合う。

『それいけ!アンパンマン 元気な
よいこ ふんわりボール』には、今春

ケイエス冷凍食品

「えび天重」「焼肉重」で米飯に参入

ケイエス冷凍食品の家庭用新製品は
5品、リニューアルは3品。9月1日発売。
いずれも国内工場生産。

新製品の「国産鶏 鶏野菜つくね串」
は、国産鶏肉と5種類の野菜を使用し
た和風たれのつくね串。「マヨたまコ
ロケ」は玉子サラダをサクサク衣の
コロケにした。北海道産のジャガイ
モと玉ねぎを使用。いずれも弁当向け。
「角切りりんごが入ったじゃがいも
もち」はデザート感覚の商品。モチモ
チした食感のジャガイモもちで、角切
りりんごを使った、ほんのり甘いプレ
ザーブを包んでいる。

注目されるのは具材とご飯をセット
にした米飯商品を初めて導入したこと。
商品は「えび天重」(307g)と「焼
肉重」(280g)の2品。手軽なレンジ
調理で、昼食や夜食を想定した商品。
えび天重はえび天2尾、おくら、かぼ
ちゃ、なすの天ぷらをのせた本格的な
もの。タレ付き。

焼肉重は炭火焼きの牛焼肉と3種の

の「チーズ入り」に加え「メープルシ
ュガーフィリング入り」を追加した。
食べやすいひと口サイズで、自然解凍
もできるふんわりしたプチホットケー
キに仕上がっている。



ナムルをのせている。生産は国内の協
力工場に委託している。

主力商品のひとつである「エビのチ
リソース」は内容量を従来品比20%ア
ップしてリニューアル。環境に配慮し
てパッケージトレイを廃止した。ケイ
エスでは「ボリュームアップすること
で弁当だけではなく、ひと手間かけた
夕食のおかずとしてのアレンジも想定」
と期待している。

今秋、「エビのチリソース」と「国
産肉 肉だんご」(53g×4)の2品で、
日本最大の料理サイト、クックパッド
とメニュー提案企画でタイアップし、
夕食利用を促していく。

シマダヤ

「極太中華めん」で新需要を喚起

シマダヤの新製品は2品で9月1日発売。
「極太中華めん<ミニダブル>3食」は、
つゆや具材の入っていない“素材中華
めん”という新たな需要を喚起し、市
場活性化を図る。

しっかりしたコシともっちりした食
感が特徴で、食シーンは主に鍋料理の
メヤ、つけ麺を想定。凍ったまま半分
に割れるミニダブルを採用しているため、

割れば鍋料理にも入れやすい。

つけ麺に使用する場合、一般的な極
太めんはゆでるのに時間がかかりがち
だが、この商品は冷凍のため約1分の
鍋解凍で手軽に楽しめる。

なおパッケージ表面のシズル写真は、
食べ方の提案として「鍋」「つけ麺」の
2パターンを用意。具体的なメニュー
提案をしながら新市場創造を図っていく。

具付き「鶏白湯ちゃんこうどん」

具付きめんは40代以上の主婦をメイ
ンターゲットに「鶏白湯ちゃんこど
ん(コラーゲン入)」を提案する。

具材と特製つゆがセットになっており、
めんと一緒に煮込むだけで簡単に調理
できる。具材は白菜、人参、油揚げ、
柚子入り鶏つくねの4種。めんはしっ
かりしたコシとなめらかさを兼ね備えた、
食べやすいうどんにした。



つゆはコラーゲンを加えた鶏白湯ベ
ースに、野菜の旨味を加えた優しい味
わい。生姜も入っており、後味がスッ
キリしている。

イートアンド

新シリーズ『おべんとう気分』3品

イートアンドの新製品は6品でリニ
ューアルはなし。8月中旬発売。

弁当向けの新シリーズ『おべんとう
気分』を立ち上げ、「若鶏のてりやき
ダレ 塩仕立て」など3品を投入する。

同シリーズはパッケージから『大阪
王将』ブランドをあえてはずし、イ
ートアンドの社名ロゴを前面に出すこ
とで商品のイメージに広がりを持たせ
た。トレーディング本部の清水由智(東
営業所長)は「王将ブランドを強化する
一方、それ以外の幅広い商品づくりも
進めていく」と話している。今後は既
存の弁当商品も順次『おべんとう気
分』に統一する予定。

「若鶏のてりやきダレ」は、実績の
高い既存「もも串&つくね串」の炭
火焼き風味付けを生かし、やきとりシ
リーズ第2弾と位置づけた。柔らかく食
べ応えのあるもも肉を使用している。

「ごまとひじきの肉だんご」「れん
こんとごぼうの鶏だんご」は、弁当
の人気メニュー上位に必ず入る「肉
団子」のラインアップを強化。いずれも食物



繊維が豊富な食材を使用し、健康価
値をアピールしていく。

スープ添付の水餃子

王将ブランドからは「スープで食
べる水餃子」「スープを楽しむ手づ
くり小籠包」「手づくり餃子まん」
を揃えた。スープで食べる水餃子に
は、希釈タイプのスープを2袋添付。
「以前からユーザーからの要望が
強く、これに対応した」(清水所長)。
冷凍水餃子のトップメーカーとし
て、水餃子の市場活性化を図る。

手づくり小籠包は、素材の旨味を
生かしたスープがたっぷり入っている。
機械生産だと頭頂部が固くなりがち
だが、手づくりによって頭頂部の柔
らかい本格的な点心を実現した。

手づくり餃子まんは、見た目が餃
子のような形の豚まん。中華まんの
具材は肉系が圧倒的に支持されてい
るため、フレーバーはオーソドックス
な豚まんとし、焼き目を入れ形状の
バラエティを提案した。くわい入
りのサクサクした食感。

なお、今秋から新製品や主力商品
のパッケージ表面に、原料原産地情
報がわかるQRコードを記載してい
る。

販促物もブラッシュアップ。ちょ
うちんやのれんなどを作成し、王
将ブランドでのコーナー化を推進し
ていく。



2010年秋冬 シマダヤ家庭用冷凍 新商品のご案内

約1分の鍋解凍で
すぐ食べられる、極太中華めん



極太中華めん
<ミニダブル>
3食



コラーゲン1,000mg配合つゆと
白菜、人参、油揚げ、鶏つくね入り



鶏白湯ちゃんこうどん
(コラーゲン入)

シマダヤ株式会社
http://www.shimadaya.co.jp

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11
家庭用冷凍営業部
TEL.03-5489-5555
FAX.03-5489-5508



ヨークベニマルは茨城県水戸市に「水戸浜田店」をオープンした(7月30日)。同社が今期、関東地方に3店の出店を計画しているうちの最初の店舗。

セブン&アイ(7&I)グループはヨークベニマルにSM事業を集約することにしており、ヨークマートとの統合は「十中八九終わっている」(同社)という。SM事業と新店の概況や冷凍食品売場を取材した。

SM事業の統合は「店舗の内外装のデザイン、商品コード、備品・資材、伝票処理、パート従業員の賃金などを統一」。MDは「出店地域が異なるため別々」で、物流も東北地方でイトーヨーカ堂のセンターを共同利用している程度という。同社は福島県に本社を置き東北地方を基盤に関東へも出店しているが、「出店地域で支持のある商品を取り扱うほかは、基本的に東北地方のMDと同一」。

表1

商品名	量目・売価	原産国
海老のチリソース	1食入160g・748円	タイ
中華ちまき	5個入225g・548円	
小籠包	4個入120g・428円	—
肉焼売	6個入198g・468円	

表2

テーブルマーク	白身魚フライ	6個入300g	298円
	えびフライ	10尾210g	
ニチレイフーズ	ごぼうの唐揚げ	240g	
	ピーフメンチ	12個入480g	
ヤヨイ食品	カニクリームコロッケ	12個入420g	
	コロッケ(牛肉5.0%入り)	12個入600g	

表3

社名・店名	売場	弁当商材	割合	掲載号
イオンリテール 「MaxValuエクスプレス 川口末広店」	5段組多段26尺 +エンド平台6尺	多段8尺	25%	09年5月号
いなげや 「横浜西寺尾店」	5段組多段36尺	12尺	33.3%	09年新年合併号
東急ストア 「向ヶ丘遊園店」	4段組多段16尺	5尺	31.3%	08年12月号
マルエツ 「ポロロッカ 港南シティータワー店」	7段組リーチイン6台(24尺)	2台(8尺)	33.3%	08年7月号
ヨークベニマル 「水戸浜田店」	5段組多段26尺+α	多段5尺	19.2%	今号

新店は同社で標準の売場面積約600坪(2011㎡)の店。冷食・アイス売場は、5段組多段ケース26尺、平台8尺両面、エンド平台5尺の計39尺。うち平台8尺両面はアイスと氷が中心で、冷凍枝豆2品が2~3フェースずつ並んでいた程度だった。冷食のメインの売場は多段26尺。

この日はオープンセールとして一律半額だったが、「家計応援せんぱつ特価」として18品を7月30日~8月4日の期間、半額で併売していた。

売場のポイントは①注力商品群を複数コーナー化②食卓への訴求——で、①、②により弁当商材のスペースが他社より少ないのが特徴。①は中華、油調品、ベーカリー、「セブンプレミアム」。②では、佐野幸雄デイリー部バイヤーは「冷食の弁当材料は思うような実績になっておらず、食卓向け商品を売場で提案する必要がある。中華や油調品が代表例」と話す。

中華コーナー(割引対象)は、グループのトメ型商品とNBを組み合わせ多段の中央で全段を使って展開。グループトメ型は「ニチロマザー」シリーズを連想させるマルハニチロ食品「広東名菜 赤坂璃宮 飲茶」シリーズ4品(表1)で、NBはイート

上段に広東名菜、下段にイートアン

ドの商材を配置。イートアンドは「大阪王将 たれ付餃子」(12個入204g・338円)のほか餃子、水餃子、小籠包、肉焼売の5品を置いており、たれ付餃子は最下段に3フェース陳列。

弁当商材の売場比率19%

油調品はトメ型商品「お値打ちおかず」シリーズ(割引対象外、表2)。「09年8月に6品で始め、その後2品を追加。基本的に全店で扱っている」(佐野バイヤー)。この店では6品。「レンジ調理による食卓向け商品の開発は限界がある。食卓出現率の高いメニューから開発。今後はフライパン調理のように少量の油でできるようにリニューアル予定」。一部商品はヨークマートでも販売している。

売場では味の素冷凍食品のポイルハンバーグや、宮城県のマルニ食品「ホルモン焼」などの食卓商材と一緒に並べていた。同社では全店で縦60mm×横42mmのクーポンによる割引販促を数年前から実施しており、4月からは毎月実施。冷食では油調品のテーブルマークの商材が約1カ月間100円引きとなるクーポンを売場に備え付けていた。

ベーカリー(割引対象外)は、味の素冷食「焼くだけベーカリー」シリーズ3品とニチレイフーズが扱うラントメネンのパン3品を各1フェースでコーナー化。「焼くだけベーカリー」はプレート、ボード、小型ディスプレイを設置し目立たせていた。

同店の弁当商材のスペースを、過去に紹介した他社店舗で同店に似た売場レイアウトの店と比較してみた(表3)。他社では最低でも売場の25%に弁当商材が並んでいるものの、この店は19%。弁当商材の多寡が分かる。

■「水戸浜田店」概要■

茨城県水戸市浜田1-2-30/売場面積: 2011㎡/営業時間: 0~22時/年商目標: 15億円/店長: 菱沼吉人氏

『お値打ちおかず』など食卓に訴求