

回									
覧									

平成18年8月1日 第105号

<p>&lt;明日を創造する&gt;</p> <h1>店舗インフォメーション</h1>	<p>発行：社団法人農協流通研究所 〒103 0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-38-9 TEL(03)5643(3675) FAX(03)5643(3688) 発行責任者：間宮 洋一</p>
---	---

## 面白企画

「何か面白いものはないか」と売場をのぞくのは昨今の事ではないが、なかなかピント来るものが在りません。そのようななかで目に付いた商品がありました。それは、イトーヨーカ堂（I・Y）の乾麺コーナーにありました。目に付いた理由は、1. 生そばがシリーズで取り扱われていた。3種類のそば、そばの実の外側（外層粉）を生かした食べ応えのある生そば、中層粉を生かしたひきぐるみ生そば、内層粉を生かし上品なほど越しを特徴にしたおびなた（更科）生そばの3アイテムの取扱い。2. この3アイテムを3社に同じパッケージで作らせていた。（PBにはしていない）3. 定番コーナーで企画として販促（生そば企画）4. 3尺1本すべてそば麺で品揃え（17アイテム）。5. 陳列位置は6段棚で最上段と5段目を使用し上下同じアイテムでダブリ陳列している。とても目につきます。そしてトップボードが着いています。これまでも、一食（乾麺）の生めん（うどん・そば、比較的うどんがおおい）の挑戦はなされてきましたが、なかなか定番に定着する事は少なかった。しかし、今回の取り組みは、徹底している。シリーズ対応、3尺全面での販促企画、タイトルボード縦割りの全面的そば麺コーナー、生そばシリーズに目がいき、ついつい私自信も購入してしまったわけです。

季節の演出を伴えば、食欲も増す。すだれ、笹をつかい夏場のそうめん、冷麦にあわせて売り込む、今の時期はざるそばがいい。食べている自分も想像され食のイメージが出来上がる。そこで、直接IYに問い合わせるのも・・・と思いきや乾麺会社に問い合わせしてみた。「期間限定企画」だそうで、売れ行き次第で今後の対応が決まるそうです。IYからの提案で3社が協力して作成。パッケージはIYからの提供だそうです。「売れ行きはどうか」の問いに対しては、天候のせいもありますが、まだ思ったほどではないという。でもきっと、平台、エンドで演出、夏真っ盛りになればきっと売れるはず。値段は220・240g（120g×2袋入り）298円でスポット特売されていた。（通常は35



0円上代）。私の食味の感想は、「まあこんなものかな」という程度でしたが、BYのこれを売り込むぞという販促の思い、売ってやるぞとい

う思いに感動しました。感動させるということ ヤーの皆様、商品に、売場に、そして企画にも  
はこういうことだと思います。Aコープのパイ っともっと売り込みへの思いを伝えてください。

## 地産地消と有機野菜

Aコープは地産地消を看板に商系との差別化を図ろうとしている。商系も同じように地産地消をうたい食育を絡め推奨している。先日「地産地消で食生活をまもれ」と題する講演があった。店舗に係る主旨のところを要約すれば、これからは「スケールの経済」から「スコープの経済」になる。つまり決められた範囲の中で相対的にクリティカル・マス(17%以上のシェア)を獲得することが必要。そして、その商材の一つに地産地消商品がなりえる。ただし、その地産地消の中にも工業型商品の分類(大量生産・代替性もありブランド価値も低い、したがって量で勝負するもの)と農業型商品(一定以上になると高くなってしまふ、安定的に店頭に並びにくく、ライフスタイルの短いもの)、それと商業型商品(スペシャリティの実現、オリジナリティ・ローカリティ、T・P・O・Sが貫徹された商品、生活のコーディネーターがされたもの)がある。競争に勝っていくにはやはり商業型商品を持つべきである事。その

具体的商品とは、地産地消のオーガニックの商品であるということです。その支持されているという事例にアメリカのスーパーマーケット、ホールフーズ(オーガニックと自然食の店それにHMRを加え品揃え)、トレーダージョー(PB、自然食に優れた店)の急激な成長を挙げている。さらに大きなポイントとして西友を介し日本侵食を計る世界のウォールマートが有機野菜の取扱いを考えているとの事です。となればこれは大きな市場、日本での調達先が問題になる。有機商品の調達先を確保できなければこの戦いには勝てない。これからは、需要が限定され、エリアでの特定なお客さまの囲い込みをしなければならぬ。その時このオーガニック商品が一つの戦略商品になる。現地で作らせるかあるいは、調達ルートを持っているところが勝ち残れる。JAの中にも有機栽培商品を推奨しているところがある。私もこの有機商品はブランドとして調達先を確保しておく必要があると戦略的に思います。(杉田)

## 講習会・通信教育募集案内

### 9月の講習会

講習会名 : 第10回惣菜部門強化講習会  
場 所 : 東京都 「ニチレイ雪ヶ谷研修センター」  
開催期間 : 平成18年9月12日(火)~9月14日(木)3日間  
申込締切日 : 平成18年8月29日(火)

今回実技は、ロースとんかつ、天ぷら秋冬のお煮しめ、デッシュサラダ、秋冬のお弁当を予定しています。缶が講習会もできる限りビジュアルに説明しようと考えています。特典としてレシピ持ち帰れます。是非多数のご参加お待ちしております。!

通信教育口座名 : 第12回店舗通信教育(初級・中級)  
開講日 : 初級 11月1日 中級 10月1日  
受講料 : 18,900円(税込み)  
受講申込み : 県本部を通して農流研までお申込みください。

第12回  
通信教育受付  
始まります