

回									
覧									

平成19年6月15日 第126号

<p><明日を創造する></p> <h1 style="color: green;">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>
---	---

講習会だより

第54回精肉部門強化講習会が平成19年6月5日(火)～7日(木)の3日間、東京の浜松町都立産業貿易センター会議室(5・7日)と品川区の施設きゅりあん調理室(6日実習)で8名の参加者で開催しまし



た。今回の講習会の主旨は、最近の傾向を踏まえた精肉売場の管理手法を学ぶことと、牛(肩バラ)とチキン(丸)のインストア対応の商品化技術を学ぶ事です。そして、実技講習のなかでチキン(丸)の商品化を、一人ひとりにしていただき一連の流れを取得し、「認証」をするという試みです。この試みは今回が初めてで、多少不備(サイズが小さかった)もあり、課題は残りましたが講習生からは概ね良かったという評価はいただきました。ヘルシー食材として

鶏の需要は、伸ばせるはずですが、地鶏のあるところ



は調理別にももろの部位を食材として提供・提案することで、売り込みの差別化ができます。もちろんパートさんでも対応できるので

是非、力を入れて欲しい課題です。牛肩肉の実習では、手切りによるステーキ(各サイズ)、焼肉食材(みすじの手切、一口サイズの焼肉用など)の加工技術を勉強しました。その際、講師より一番強く注意をうけたのは、せっかくの肉を押しつぶさないというテクニックです。カットした肉と肉の間に盛り付け時に隙間を作ることで鮮度劣化を防ぐことができる、べたっ”と押さえ込んだら隙間がなくなり熱がたまり鮮度劣化を早めてしまうという事です。次に、牛肉加工の実習により商品化したものの歩留りを計算しこれを構成比とし、値入率との相乗積を活用した売価設定のシュミレーションは(普段手計算していない人にとっては戸惑いもあったが)価格設定のテクニックに大いに役立つはずです(パターンを幾種類も作っておけばよい)。2:6:2(パレートの法則)を活用した良い子、悪い子、普通の子、のたとえて、良い子の存在がとても重要であるという事、さらに棚割の構成の考え方では、最上段の品揃えは“見栄え”と“ボリューム感”をだすことの重要性を学びました。加工し出来上がった商品はキチント“ランク付け”し値入れをする、均一の価格設定をすればよいものから売れていくは当然



です。一物三価(1個 円、2個で 円、3個ではいくらという考えではなく)という価値で値入れをする考え方です。こうすることでお客

さまに対して平等になり、売り手にとっては価値を認め



う事になり、これが「ご利益」をいただくという考え方になります。魚の需要に比べれば肉の需要は、若干でも上り調子です。売り方に細かい気遣い、調理用途別の商品、調理積み商品(デリカ風商品)の提供、年代別個食への対応、客

話題に乗ることも大事

1,300万個以上を売り上げた「メガマック」からはじまりハンバーガーが話題になっている。6年前にいったん日本から撤退した「バーガーキング」が日本に再上陸、2007年の注目のボリューム満点の「でかバーガー」バーガーキング1号店には、朝早くからお客が並んで、大盛況のスタートになった。新生バーガーキング。バーガーキングが主力商品とするのは、直径およそ13cmの巨大ハンバーガー「WHOPPER(ワッパ)」(370円・セット+300円)。



さらに、日本限定メニューとして、国産のしょうゆなどにこだわった「WHOPPER Teriyaki(テリヤキワッパ)」(390円・セット+300円)で勝負をかける。お客さまの評判も上々の様子「久々に食べたので、感動して言葉が出ない。本当においしい」などの話題も飛び、今後3年間で50店舗を展開する予定だそう。実は、バーガーキングがオープンしたビルには、日本マクドナルドの本社が入っている。再びハンバー

層にあわせた提案をしていけばお客さまからの支持は得られます。講習生にとっては耳の痛い話も在りましたが、アンケートでは基本の考え方が再度認識できた、今後の精肉売場のあり方の提案をいただいた事で方向づけができた。有意義な講習会であったという評価でした。

(精肉講習会報告 杉田)



「メガマック」の第2弾として、「メガてりやき」(330円)を発売した(7月19日まで)。また、海外で250店舗を展開する「The Pita Pit(ピタピット)」も日本に初出店した。こちらは「ボリュームもあって、栄養もある」を売りに、女性や野菜不足のサラリーマンをターゲットにしているそう。サンドイッチにプラス100円で、野菜やチーズが好きだけ詰められる。消費者の満足をさそいオリジナル商品で勝負をかける。ハンバーガーではないが、先日の精肉強化部門の講習会のなかでも、オリジナルハンバーガーの挑戦が話にでた。スーパーマーケットでの手作りハンバーガーは、以前からもあった。ここに来て、原材料に拘ったり、トッピングに一工夫をしてオリジナル性を打ち出しているところもあり売れている様子が見える。精肉売場のデリカ化は、今後の精肉売場のテーマでもある。ハンバーガーの話題に便乗するわけでもないが便乗しない手もない。既にやっているところはこれまで以上に販促の強化をすべきである。『話題に乗って試してみる事』必要であると思います。(杉田)

コンビニの値下げ限定品に注意

セブンイレブンの価格政策は大きな影響力がある。しかし、セブンイレブンは、「ナナコ」による販促に集中している。そこで、価格訴求をしてきたのが、サークルKサンクスです。「生活必需品（調味料・生活雑貨）」のうち23品目を2008年2月まで期間限定で値下げをする。スーパーの価格がコンビニより高くてはいけない。リストを確認し価格はそれ以下にしなければならない。以下が対象の商品です。カゴメトマトケチャップ 300g 178円（以下円は略します）、エバラ黄金の中辛 210g 248、S & B 本生生わさび 43g 148、味の素ほんだし 8g × 8p 208、S & B 本生からし 43g 148、花王アタック 1.1k g 378、S & B 本生しょうが 40g 148、ライオン部屋干しトップ 1.1k g 378、S & B 本生生にんにく 43g 158、F T 資生堂スーパーマイルドシャンプーレギュラー・コンディショナーレギュラー 278、S & B

予報のはずれ

入梅いりの予報がはずれた。計画の修正が余儀なくされる。関東は6月15日（真夏日）になった。2日後の計画を修正し明日の売場をどうするかが問題になる。それぞれの売場がバラ

講習会・セミナー案内

7月の講習会

講習会名 : 第29回店舗職員資格認証（中級）講習会

場 所 : 神奈川県 「全農営農技術センター」

開催期間 : 平成19年7月10日（火）～7月11日（水）2日間

申込締切日 : 平成19年6月26日（火）

講習会名 : 第30回店舗職員資格認証（中級）講習会

場 所 : 滋賀県「JA滋賀中央会 滋賀県農業教育情報センター（アグリティ滋賀）」

開催期間 : 平成19年7月18日（水）～7月19日（木）2日間

申込締切日 : 平成19年7月4日（水）

講習会名 : 第31回店舗職員資格認証（中級）講習会

場 所 : 福岡県「JA福岡教育センター」

開催期間 : 平成19年7月18日（水）～7月19日（木）2日間

申込締切日 : 平成19年7月4日（水）

8月のセミナー

講習会名 : 第8回店舗戦略トップセミナー

場 所 : 神奈川県 「全農営農技術センター」

開催期間 : 平成19年7月10日（火）～7月11日（水）2日間

申込締切日 : 平成19年6月26日（火）

七味唐辛子 15g 114、ユニリーバダウボディケアウォッシュポンプ 648、S & B 黒ごま塩 35g 194、ユニリーバラックスコンディショナースーパーチリ 200ml 316、S & B ラー油 131、ライオンキレイキレイ薬用ハンドソープ本体 328、キューピーマヨネーズ 300g 250、ユニリーバダヴモイスチャー洗顔フォーム 503、キューピー深煎りごまドレッシング 20ml 218、S B テーブルコショ-20g 145、ジョウジアエンプレムブラック 190g 100、サントリーボスレインボーマウンテン 190g 100、コカコーラ爽健美茶 500ml 118、花王アタックオールイン 1.0k g 378、コカコーラからだ巡茶 410ml 118、コカコーラアクエリアス 500ml 118、サントリービタミンウォーター 500ml 118、伊藤園天然ミネラルむぎ茶 500ml 118、ユニリーバダヴボディケアウォッシュポンプ 628 以上の商品は、価格チェックをしていただきたい。

バラにならないよう店長が統制するしかない。すべての責任は店長がとる。水不足も心配である飲料の確保はバイヤーの責任です。情報収集と即座の対応、機動力で店の成績が決まる。