

回									
覧									

平成21年12月15日《第184号》

<p><明日を創造する></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店舗生活部 〒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)</p>
---	---

データ確認

売上が厳しい。景気不安、デフレ、消費低迷の流れに従って、ますますどん底にはまってしまう。対策を打たなければならない。打つためには、不振な内容の要因の追求が必要になる。そこで、某店舗の和日配の売上高上位23品目の平成21年度と平成20年度11月のデータを見比べて見ました。

(図-1)

売れ筋変わらず 23品目の売上前年比は91%、前年比が悪い原因は、平均1品単価が大きく低下していることです。単品データなので、アイテム(名称)に違いがあるがそれでも、23品目中18品目が昨年同様に登場している。新規に登場しているのは、5アイテム、Aコープうどん(38円)、Aコープ充填豆腐絹(38円)(本年アイテムに追加、売れ筋になっている)、オリジナル板かまぼこ(78円)、おかず市場野菜天(88円)、オーシャンレグ(78円)、外れたのは、**おでんセット(278円)、焼きちくわ(208円)、新和風キムチ(398円)**、見事に200円以上の単価商品が外れてしまい売上高に大きく影響しています。**分類(カテゴリー)の差** 分類別に見ると売上高の構成に差異が出ています。単品でみた売れ筋は、大きく変わらないのに分類(カテゴリー)でとらえると、大きな差が出るということは、分類の仕方に問題があるのか、品揃え、棚割に問題があるのか次の調査課題です。ただ、分類売上の構成比から判断すれば、分類別の

「**棚板配分**」、「**売場面積の調整**」が必要になるということです。納豆は、販売点数、売上ともに $\approx 92\%$ 、練物は、販売点数(112%)が伸びているのに大幅な単価ダウン(75%)がひびいている(値入、品揃えに問題があるかもしれない)、豆腐は販売点数(103%)、売上(96.6%)、単価が(93%)低下、漬物分類のダウンが大きい(家計消費支出金額も落ちている)販売数(70.4%)、販売高(60.1%)、一品単価(85%)の大幅ダウンが大きく影響している(品揃えの見直しが必要)。数値が好調なのは麺です。他の部類は売れていないのに、麺だけは売れている(節約思考消費にうってつけの食材)。このように必ず売れている商品、部類(カテゴリー)があるので、それを見つけて強化し**単品の売り込み**、関連の販売を行う。(うどん、焼きそばが好調)。蒟蒻は、販売量、売り上げ、単価も74%です。単品では、上位23品目の中に2品が入っているが、どうも売上げに貢献していない、アイテムの見直しが必要になる。こうして売上低迷の原因、要因を追究していかなければ対策がでてこない。デフレ傾向のなかでお客さまが単価の低いもの、節約思考になるのは仕方がない。しかし、それではお客さまも世知辛いものになってしまう。本来“買い物は楽しい”ものです。そうでないと消費も低迷してしまいます。売り方、売るものに工夫を加え、お客さまに感動を与えることです。内食の傾向

や、お客さまの「最適化」の考えにあわせた商品を提供することです。その為、お客さまの行動の変化をデータや自分の目で確認し、「買ってもらう」問いかけをしてください。

米粉のうどん

パスタ、うどん、焼きそば、が売れている

のなら一食38円のうどんにあわせもう1品の具材を売り込んでください。それか、もう一つ、「さっぱり、そしてもちもちの触感」一度食べたら病みつきになる米粉うどんいかがでしょうか。

(杉田)

下記 図-1 和日配部門の上位20位のH21年度とH20年度11月の比較表

H21	分類	商品名	販売数量	販売金額	売価	H20	商品名	販売数量	販売金額	売価
1	納豆	味わい小粒	12164	827152	68	練	職人こだわり薩摩揚	6467	957116	148
2	練	職人こだわり薩摩揚	5458	807784	148	麵	どん兵衛北海道の小麦で作ったうどん	9209	891102	98
3	練	徳用煮炊ちくわ	7568	665984	88	納豆	味わい小粒	12133	825044	68
4	豆腐	白州豆腐	6427	629846	98	練	ガマサヤキチクワ	9000	792000	88
5	豆腐	あぶらあげ5枚	7264	566592	78	豆腐	白州豆腐	7122	697956	98
6	漬物	熟ウマ辛キムチ	2745	543510	198	漬物	熟ウマ辛キムチ	3348	662904	198
7	麵	ほうとう1人前	9263	533318	58	豆腐	Aコープ絹豆腐	13694	657312	48
8	麵	Aコープうどん	15472	519876	38	揚げ	あぶらあげ5枚	7722	602316	78
9	麵	3食焼きそば	3273	485324	158	練	おでんセット	2216	578000	278
10	豆腐	Aコープ充填豆腐きぬ	11850	450300	38	麵	ほうとう1人前	8917	517186	58
11	豆腐	絹生揚げ	4317	423066	98	麵	巾着3食焼きそば	3735	403380	108
12	麵	北海道小麦うどん3玉	3372	404612	128	揚げ	絹生揚げ	4105	400610	98
13	練	謹製4本ちくわ	4735	369330	78	練	焼竹輪	2071	400448	208
14	麵	巾着3食焼きそば	3292	324236	128	蒟蒻	そのまま使えるこんにやく	6517	377986	58
15	蒟蒻	こんにやく	6350	317500	50	漬物	白菜漬け	3608	360800	100
16	納豆	とろ豆納豆	3649	284622	78	漬物	新和風キムチ	1025	349490	398
17	漬物	白菜漬け	2872	281456	98	練	カネサダ生食ちくわ	4394	342732	78
18	練	オリジナル板かま赤	3556	277368	78	麵	3食焼きそば	1725	272550	158
19	練	おかず市場野菜天	2882	251826	88	蒟蒻	そのまま使えるしらたき	4548	263784	58
20	豆腐	Aコープ絹豆腐	5163	247824	48	納豆	おかめ仕立て	3291	256698	78
21	練	オーシャンレッグ	2937	229086	78	納豆	北海小粒カップ	1949	249472	128
22	豆腐	Aコープ木綿豆腐	4157	199536	48	豆腐	Aコープ木綿豆腐	5147	247056	48
23	蒟蒻	しらたき	3794	189700	50	蒟蒻	大ちゃんこんにやく	2507	245686	98
計			132,560	9,829,848	74			124,450	11,351,628	91

平成21年度の前年(平成20年度)とのカテゴリーでの比較

分類	アイテム数	前年比	販売数量	構成比	前年比	販売高	構成比	前年比	1品単価	前年比
納豆	2	66.7%	15813	11.9%	91.0%	1111774	11.3%	83.5%	70	92%
練	6	120.0%	27136	20.5%	112.4%	2601378	26.5%	84.7%	96	75%
豆腐	6	120.0%	39178	29.6%	103.7%	2517164	25.6%	96.6%	64	93%
漬物	2	66.7%	5617	4.2%	70.4%	824966	8.4%	60.1%	147	85%
麵	5	125.0%	34672	26.2%	147.0%	2267366	23.1%	108.8%	65	74%
蒟蒻	2	66.7%	10144	7.7%	74.7%	507200	5.2%	57.2%	50	76%
	23	100.0%	132560	100.0%	106.5%	9829848	100.0%	86.6%	74	81%

講習会案内

1月の講習会

講習会名 : 第3回 水産部門(検定対策)講習会
 場所 : 神奈川県 横浜中央卸売市場内研修センター
 開催期間 : 平成22年1月13日(水)~1月14日(木) 2日間
 申込締切日 : 平成21年12月25日(金)