

第6回「惣菜カンファレンス」開催 実演では“高付加価値”メニューを紹介

惣菜カンファレンス事務局は、5月10日（火）、第6回「惣菜カンファレンス」を福島工業(株)（東京都台東区）のテストキッチンで開催した。

今回の開催では、通常参加しているメンバーの店舗が東北地方にあるなど、参加メンバーを縮小しての開催となった。

会長である成田惣菜研究所・成田廣文会長は冒頭挨拶で、被災者へのお見舞いのメッセージを告げるとともに、「このような時こそ、生活に密接した小売業、特に惣菜業が元気に頑張らなければいけない」とした。



実演では売場での高付加価値メニューとして「焼豚」「煮豚」のスチコンメニューを紹介。春夏には「焼豚」、秋冬には「煮豚」での提案をすすめた。材料は豚肩ロースブロックと豚バラブロック。「こんなに柔らかくできんだあ」とまずは柔らかさに驚く参加者が多かった。豚バラとロースの食感の違い、特徴の違いなども各参加者が比較・確認。

参加者からは「以前やったけど、成功しなかった」という声も出たが、「今回再度チャレンジしてみたい。以前は鍋で作っていたが、生産性が悪くて…。でも、スチコンでの調理なら生産性も良いし、チャーハンなど他の具材としても利用可能」と大好評。成田会長からは、自身のあるものをお客様に「今日はこれを食べてください！」と主張する店になって欲しいとした。



第一部のカンファレンス（会議）では、各小売業参加者から、ひな祭り、GW、母の日などの結果や課題点、感想を報告。

春の土用の丑では、10日前からカウントダウンを表示し、利用客への認知を深めるなどで成功。商品の工夫としては、子供の日には青、母の日には赤をベースにした販促物や弁当の帯型ラベルなどで、商品に一体感を持たせ売場づくり。子供の日には、子供モデルを募集し、大きな写真を店舗に掲載。当日は、孫連れのお爺ちゃん、お婆ちゃんが数多く訪れ、家族で祝う利用客が多かったという報告があった。



豚バラと肩ロースを比較



煮豚と味付け玉子

■焼き豚バイキング



バイキング売場



拡大写真

- **スチコン**で簡単調理！
- 店内調理で手作り展開！
- **週末イベントに！年末に！**

弊社お得意先様にて焼き豚バイキングを行いました！

焼き豚バイキング販売実績
34,058円/日の販売実績！
※販売点数は105点、PI値は80.7%！！
(弊社お得意先様データ参照:来客点数1,300人より)

【商品特徴】

焼き豚漬込用



甘味のある生姜風味のたれで肉の臭みを抑えます。豚ブロック肉を10~12時間漬込んで焼くか、本品を2倍量の水で希釈して煮込んでください。

- 容量・入数:9kg × 1
- 賞味期限:製造年月日より12ヶ月
- JAN:4904621002718
- 商品コード:23433

厨房王 艶(つややか)



惣菜向けのつや出し用塗りたれです。薄味なので様々なメニューにご使用いただけます。焼鳥・ローストチキン・てりやき等のつや出し用に上塗りとしてご使用ください。

- 容量・入数:2kg × 6
- 賞味期限:製造年月日より9ヶ月
- JAN:4904621016814
- 商品コード:21060

焼き豚チャーハン



販促POP



焼き豚丼



【オペレーション】

替



豚バラブロックを焼き豚漬込みにて6時間以上漬け込む。

煮



- ①スチコン:ホットエアーモード180℃で15分加熱。(焼き目をつける)
- ②その後、温度を130℃まで下げ芯温90℃に設定し、芯温が達するまで加熱。
- ③焼き上がったら仕上げに上塗りをして完成。