

# BiC FOOD REPORT

## 2019年4月号

食品業界に於ける弊社独自のマーケティング活動の注目すべき情報を隔月（6回/年）にお届け致します。

食品業界のマーケティングなら



**BiC Food Produce**  
ベーシック インフォメーション センター 株式会社

東京都千代田区東神田2-6-2 タカビル5F

TEL : 03-3864-6351 FAX : 03-3865-2007

<http://bic-foodproduce.jp/>

## 秋葉原ちやばら店「こだわり北海道逸品コーナー」情報（2018年度売上ベスト5）

1位

やまわさび入りとろろ



2位

行者にんにく餃子



3位

エゴマきな粉



4位

鮭とろ



5位

とうふくんスティック



## 2018年度の売上額ベスト5を発表します！

2018年度取扱品目106種類の中で、売上額ベスト5は、以上の商品となります。上位の「やまわさび入りとろろ」は、「ピリッととろろ」のネーミングとごはんやお酒のお供として直ぐに食べられ、価格も手頃な600円が人気です。

「行者にんにく餃子」「エゴマきな粉」「鮭とろ」「とうふくんスティック」も同じで、東京の忙しいお客さんには、北海道の逸品だと分かりやすく、直ぐに調理できるのが売れている要因だと思います。

「とうふくんスティック」は、150円と安価でヘルシーな商品な事から、量的には一番売れています。近隣で働く女性が、小腹が空いた時にオフィスで食べるのに食べ易い。歩きながら食べられるのが良い。と言ったお客さんも見受けられます。これから海外の観光客が多くなり、観光しながら何処でも食べられる簡便商品は、新商品開発のポイントかもしれません。

## 逸品コーナー商品紹介

### 熟成黒にんにく（北見常呂町産のピンクにんにく使用）



北海道在来種ピンクにんにくとは、北海道常呂町で栽培されてきた在来品種で、皮がピンク色をしたにんにくです。

成分は、有機イオウ化合物が通常にんにくの1.4倍も多く、約1ヶ月間熟成した黒にんにくは、にんにく臭が少なく、甘酸っぱくフルーティーなのが特徴です。

【製造者】 日本製菓工業(株) 北見工場

北見市常呂町常呂346-1

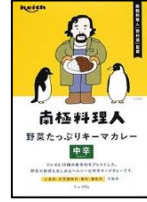
TEL : 0152-67-8048

## 南極料理人西村淳監修の“カレーシリーズ”3月28日（木）新発売



【野菜たっぷりキーマカレー】

【なつかしの和風カレー】



（販売元） ノフレ食品株式会社

札幌市中央区南10条西14丁目1-25 GMSビル1F

TEL : 011-200-0822

## 西村淳さん監修の「野菜たっぷりキーマカレー」「なつかしの和風カレー」新発売

西村淳さんのカレー発表会に参加してきました。カレーを使ったレシピ提案もたくさんあって大盛況。「野菜たっぷりキーマカレー」は、リンゴと10種類の香辛料をブレンドした、野菜の食感を楽しめるヘルシーなカレー。「なつかしの和風カレー」は、旨味と甘みが出るまで豚バラを肉や野菜をじっくり炒め、宗田鰹と昆布出汁を合わせた、辛さ際立つカレー。どちらも、具材がそれぞれに個性を表現しながらギュッと味を凝縮した美味しいカレーです。是非ご賞味下さい。

## AKOMEYA TOKYOが旗艦店となる神楽坂店が3月30日(土)オープン



## AKOMEYA TOKYO in la kagū

AKOMEYA TOKYOの旗艦店となる神楽坂店が、3月30日(土)神楽坂にオープンしました。これまでのAKOMEYA TOKYO同様に「一杯の炊きたてのごはん」から、つながる幸せをテーマに、旗艦店ならではの食を体験する飲食スペースを充実。これまで銀座本店のみで展開していた「AKOMEYA厨房」、「AKOMEYA茶屋」が登場したほか、寛永15年より380年以上続く熊本の老舗「白玉屋新三郎」が新規カフェ業態「Shiratama Salon 新三郎」をショッピングとして出店しています。

弊社「こだわり北海道逸品」の中から、神楽坂店に合う商品を選んでフェアを開催致します！

開催日時は2019年7月17日(水)～7月29日(月) 11:00～20:30

## ～お知らせ～

### 「こだわり北海道逸品コーナー」と「北海道お土産コーナー」が合体

北海道の逸品を、東京の消費者に少しでも知ってもらいたいと思いから、秋葉原ちゃばら店に「こだわり北海道逸品コーナー」を設けて約3年が経ちました。おかげ様で、逸品コーナーに年間契約を希望する企業も増え、逸品コーナーのスペースが足りない事から、2019年2月に北海道のお土産を取扱っていたコーナーと一緒に『北海道アンテナコーナー』を設ける事になりました。

### テスト販売の結果で買取ります！

「こだわり北海道逸品コーナー」は、商品のテスト販売コーナーであるのは変わりませんが、より皆様に応える為に、今回を契機に取扱条件を変更致しましたので、下記にお知らせ致します。

● 2ヶ月間テスト販売の商品募集（随時募集／委託販売）

● その間に試食とアンケート実施及び弊社SNSでPR

● 2ヶ月間の活動結果をメールにて報告（報告書）

【課題が無い場合】

- ① 逸品コーナーの棚スペースで買取り販売
- ② 逸品コーナーの棚スペース契約と委託販売 \* 1
- ③ 弊社HPに登録し取引先店舗へ商品紹介

【課題が有る場合】

- ① 課題の指摘と課題改善の報告
- ② 具体的な課題改善を希望する場合（有料） \* 2



\* 1は、多くの商品を持つ企業で、首都圏にPRしたいスペースを常に確保したい企業の場合

\* 2は、希望により現地に赴き、商品企画、パッケージデザイン、販売方法、売り先、等を具体的に指導

## 中国地方初！

### 北海道物産専門店「北海道うまいもの館福山店」4月24日オープン

#### イソップアグリシステム商品採用

北海道物産店の全国フランチャイズ展開を行なっている、株式会社ワンダービルド（北海道札幌市 代表取締役 渡辺大河）は、2019年4月24日中国地方で初となる「北海道うまいもの館福山店」を、広島県福山市のショッピングセンター「フレスポ神辺モール」内にオープン。

オープン当日は、無料での北海道野菜詰め放題イベントを開催。北海道でしか手に入らない話題の商品を常時700点を扱う北海道物産専門店として注目を集めています。その「北海道うまいもの館福山店」に、弊社プロデュースの(株)イソップアグリシステムの商品が採用されました。



住所： 福山市神辺町川北1426-1フレスポ神辺モール内

弊社が  
プロデュース  
しました



きな粉いわいくろ



菓子用薄力粉ドルチェ



代表取締役 伊藤敏郎

1983年にマーケティング会社ベーシックインフォメーションセンター（株）を設立。2007年には、北海道の加工食品の商品開発、販路開拓、コンサルティングを手掛け、「BiC FOOD PRODUCE」を立ち上げる。それらに関わった案件は250件以上を数えます。2017年には、秋葉原ちゃばら店内に「こだわり北海道逸品コーナー」を設け、新商品のテスト販売やB Pブランド開発、自治体のブランドアップ等も手掛ける。

<http://bic-foodproduce.jp/>

## 北海道の食品との出会い

勝手ながら、今年度から「BiC FOOD REPORT」を、内容をより充実し、2ヶ月に1回の発行とさせていただきます。私のコーナーは、日々活動の中で感じた事を皆様にお伝えできればと思います。お付き合い下さい。

**北** 北海道の食品を手掛けて約12年が経ちました。月日が経つのが早いのか遅いのか、充実した12年間だったと思います。皆さんに良く聞かれるのは“伊藤さんの出身は北海道の何処？”“いやいや、福島県生まれの東京育ちですよ！”と答えると“えっ！北海道じゃないの？”と驚いた顔。まあ、そう感じては仕方ないでしょうかね。北海道に通って12年。当初は、数ヶ月に1回程度でしたが、今では、平均2回/月で延べ5泊6日ですから。

**そ** こで、私が北海道に関わり出した切っ掛けとは。断熱材メーカー（東京本社）の札幌支店から『北海道工務店のマーケティング』について、取引工務店や代理店に講演して欲しいと言われ、私は建築専門のマーケッターですから、快く引き受けました。それが食品を手掛けることになるとは。講演を終えた翌日、せっかく札幌まで来たのに、このまま東京に帰るのもと思い、道庁に弊社のPRで飛び込み営業したのを覚えています。部門は忘れましたが。それから数ヶ月後に、北海道中小企業総合支援センターから連絡が。稚内の建築業者が珪藻土と帆立の貝殻を粉末にした漆喰内装材を開発したので、その市場調査が出来ないだろうかと。嬉しかったですね。それが北海道と縁が出来た1回目の切っ掛けです。

**食** 品につながる2回目の切っ掛けが、珪藻土つながりで、釧路の建設業者から珪藻土の用途開発の依頼でした。珪藻土の機能は「湿気防止」「結露防止」「悪臭防止」がある事から、トイレ、下駄箱、クローゼット、靴の下敷、等の用途を考えましたが、どれも当たり前すぎて、釧路らしい商品には成り得ない。釧路らしい商品を開発するのなら、魚に関わる用途はないだろうかと議論した時。ある主婦が、さんまをグリルで焼く時に出る脂の処理が面倒。その脂を吸う材料として珪藻土が使えないでしょうか。皆で納得。それがヒントに『魚焼き倶楽部』が開発されました。



**そ** こからです。「冷凍石狩鍋」「海鮮茶漬け」「カット野菜」「骨まで食べられる鯖」、等等。食品に関する相談案件が増え、調査だけにとどまらず、商品開拓、販路開拓、展示会出展、販促企画等までも手掛ける事になりました。すすきので飲んで東京に帰っていたら、道庁に飛び込み営業をしていなかったら、今が無かったも知れません。

**“商品開発や販路開拓、催事出展などの販促活動でお悩みの方、お気軽にお問合せ下さい”**

ベーシックインフォメーションセンター（株）BiC FOOD PRODUCE

URL : <http://bic-foodproduce.jp> E-mail: [ito@bic-net.com](mailto:ito@bic-net.com)