

BiC FOOD REPORT

2019年6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

[6月の新商品紹介]

北海道芦別の大橋さくらんぼゼリー

今月の新商品は、北海道芦別の“大橋さくらんぼゼリー”をご紹介します。大橋さくらんぼゼリーは、酸味と甘みが程良いオリジナルブランドの「勝錦」（ほまれにしき）と、糖度が高く実が柔らかい北海道芦別にしかない貴重な「平和錦」など、それぞれの品種の持つ美味しさを50種類から厳選して、ブレンドしたゼリーです。本物のさくらんぼを楽しんで頂く為に、余計な味を一切加えず作り上げたさくらんぼゼリー。冷やすとより一層美味しく召し上がれます。キルシェリキュール入りです。

[価格] 417円（税別）／6個入り

[製造] 有限会社 大橋さくらんぼ園

〒079-1371 北海道芦別市上芦別町469 TEL : 0124-23-0654



大橋さくらんぼゼリー試食会 “スッキリ美味しいと高評価” 6月22日（土）大橋さくらんぼゼリー試食会開催。試食人数は97名。



写真：大橋さくらんぼ園

北海道でさくらんぼ？ なぜ？

誰もが、“えっ！北海道でさくらんぼ？”と驚く方がほとんどでした。さくらんぼと言えば山形県。そのブランド力は根強い。大橋さくらんぼ園が栽培に取り組んだのは、今から約50年前で、芦別の土地が有機肥料のみで栽培できる事と内陸性気候特有の寒暖差がある事から、甘くて美味しいさくらんぼが栽培できると考えたのが取り組んだ理由です。

さっぱりしていて美味しいと高評価

さくらんぼゼリー1個を小口にカットし冷やして提供。試食した多くの方が、“さっぱりして後味が爽やか”“さくらんぼの味が口の中で広がって美味しい”と高評価でした。開催日の土曜だけで25袋を販売。外国の方が、大きな目を更に大きくして“デリシャス！”と評価してくれたのが嬉しかったです。“冷た～いさくらんぼゼリーの試食はいかがですか？”と呼びかけた甲斐がありました。



AKOMEYA TOKYO la kagu(神楽坂店)で “こだわり逸品北海道”フェア 7月17日(水)~27日(土)開催

この度、弊社主催の“こだわり逸品北海道”をAKOMEYA TOKYO la kagu(神楽坂店)で開催致します。今回は、雄武町の韃靼そば、昆布うどん、オリーブオイルドレッシング、昆布酢、昆布を始め、さくらんぼゼリーや鮭とろなど、北海道の地域で愛されているこだわった逸品を、約40アイテム販売。

7月21日(日)には、南極料理人 西村淳さんをゲストに、ワークショップを行います。「キーマカレー麻婆豆腐」「昆布うどんで作る和風カレーうどん」「昆布酢入りオリーブオイルドレッシングライス」をご紹介&ご試食頂けます。



詳しくはAKOMEYA la kaguのHPまで
https://www.akomeya.jp/store_info/store/sinlakagu/



山崎製パングループ

スーパーヤマザキ“北海道うまいもの市”に弊社プロデュース商品が採用！

山崎製パングループのスーパーマーケット部門で、東京都多摩地区を中心に関東に10店舗を展開しているスーパーヤマザキ。その店舗が、6月11日「北海道うまいもの市」を開催し、弊社プロデュース「行者にんにく餃子」「ピリッととろろ 山わさび入り」「冷凍さくらんぼ」の3商品を取引して頂きました。その理由は、今までに見たことのない商品で、北海道の逸品らしさを感じたとの事。

スーパーヤマザキ三筋店では、60アイテムの北海道産商品を大々的に展開。スーパーヤマザキでは、毎年2回、北海道フェアを開催しており、今後もこだわり逸品北海道の商品を取引して頂くことになりました。「当店では、NO1じゃなくオンリー1に魅力を感じています。」



スーパーヤマザキ三筋店



まりも製菓株式会社



有限会社まさご



有限会社大橋さくらんぼ園



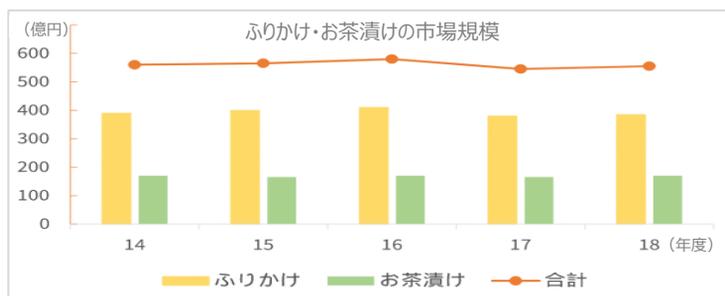
『ピリッととろろ 山わさび入り』

『行者にんにく餃子』

『冷凍さくらんぼ』

【ふりかけ・お茶漬け市場】

ふりかけ・お茶漬け市場は新アイデアで若い世代を狙え！



日本食糧新聞推定、メーカー出荷額ベース



ふりかけ・お茶漬け市場は2018年度、ほぼ昨年並みの554億円。ふりかけの減少をお茶漬けが補った。ふりかけ市場は2018年3月期、前年比1%減の380億円で2年連続の微減。ふりかけは、ごはん周りの商材として、微減と言いながらも安定した市場を形成している。食べやすいウェットやソフトタイプ、小袋詰め合わせのミニパックなど、新タイプの商品が消費者に定着してきている。

お茶漬け市場は、前年比5%増を示し、久しぶりに大幅な伸びをみせた。お茶漬けは、週に1回以上食べるヘビーユーザーが消費者の50%以上を占め、そのうち60%が50歳代以上。年に数回しか食べないライトユーザーは10%未満で、その60%が40歳代。今後は、いかにその年代向けに、お茶漬けを食べてもらうかが課題。永谷園は、その課題対策として、樺坂46のカードを封入した商品を販売、売上を押し上げた（日本食糧新聞）。

ふりかけ・お茶漬け商品は、昔からある商品で一定の需要がある。それだけに消費者に向けた、食べやすい、買いやすい、満足感を与える商品を開発すれば、ある程度の販売量は確保できると思う。その新商品の秘訣は、地域の素材を使った新商品にあると思う。

ちょっと寄り道

道の駅木古内町（きこないちよう）みそぎの郷

2016年1月にオープンした、道の駅木古内町（きこないちよう）みそぎの郷。北海道じゃらん道の駅満足度ランキング総合2年連続1位の道の駅と言う事で、知内町に行く途中で立ち寄った。2年連続1位の道の駅とは。わくわく感で立ち寄ったが、イメージと違って、コンパクトな道の駅。北海道新幹線木古内駅の前で、立地条件は最高ですが乗降者数は少なそう。何故ランキング1位？

その理由を観光案内の方に尋ねると「世界の料理人1000人」に選ばれたシェフ・奥田政行氏が監修するレストラン「どうなんde's Okuda Spirits」の人気と、道南エリアの観光交流センターとしての役割や観光コンシェルジュも常駐。快適なトイレや300台規模の無料駐車場も備え、レンタカー会社も入っているため、新幹線を降りた直後に、道南旅行の起点に行動できる施設。それらが人気の理由との事。

売店では「ホッケのすり身」や手づくりの「はこだて和牛コロッケ」「男爵いもカレーパン」の販売も行っており、あえて地元産のこだわった特産品を取扱っているのが、大規模な道の駅と違って、魅力的だと感じた。コンパクトだけど温かい道の駅。それが満足度ランキング総合2年連続1位の理由なんですね。納得です。





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/>

北海道木古内の時計屋さん

2019年 6月19日、約7年ぶりに函館空港に降りた。本当に久しぶり。そこで、今までの函館の案件を思い出してみた。初めて函館に行ったのは約10年前。イカの肝を使った加工品の面談。その2年後には、江差町と森町で講演会。江差町は、北海道中小企業家同友会函館支部の依頼で「地域のブランド構築」。森町は、若い経営者を集って「建築業界の動向」について講演を行った。更に、その年に、木古内の時計屋さんが創った迷子ベルの面談。その1年後（7年前）には、イカの粉末調味料の面談。このイカの粉末が強烈な臭いで直ぐに取れない。そのイカの臭いを発しながら飛行機に乗った事を思い出す。そして今回は、知内町の椅子を製造している企業へ面談。本当に久しぶりである。

函館の案件の中で一番印象深いのが、木古内の時計屋さんが創った迷子ベルである。迷子ベルとは、登山で迷子になったり、釣り場から戻れなくなったりした時にサイレン音で知らせるペットボトル形式の緊急音発生装置の事。熊避けにも効果的らしい。構造は簡単。要らなくなったペットボトル内に電池がセットされ、ボトルの蓋を強く回すと電池がONになり、大きなサイレン音を出す。3日間鳴らさばなしでもOK。価格は3000円～4000円/個。



時計屋さんが、この商品を開発した切掛けは、高齢者が山菜採りに行って迷子になったり、裏山に熊が時々出没したりする話を聞いて開発を思いついたとの事。また、ペットボトルの再利用に役立つ事も開発の要因になったらしい。既に購入客もいる事から、もしかして売れるかもと、数回木古内に飛んで、デザイン提案や販路先の打合せを行なった。東京のアウトドアメーカー等へもPRも行った。しかし結果はアウト。その理由は、安価な商品がある事と電池は寿命があるので長く使えない。この2点でした。残念。



[提案したデザイン]

期待に応えられず申し訳ない気持ちで数ヶ月が過ぎた頃、時計屋さんから1枚の写真と感謝の手紙が届いた。写真には白い鯉と金色の鯉が。白い鯉は神様の化身。金色の鯉は金運を表し、その2匹の鯉が映っている写真は非常に珍しい、と手紙に書かれていた。更に、感謝の言葉が綴られ、胸が熱くなった事を思い出す。今でも大切に保管している迷子ベル。久しぶりに出して蓋を回したら、あれから8年も経つのに、大きなサイレン音を出している。ペットボトルが社会問題になっている昨今、迷子ベルを検討する企業が現れてくれれば嬉しい。



“商品開発や販路開拓”販促活動や営業方法”など、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