

北海道食のこだわり逸品ニュース

当ニュースは、弊社展開の秋葉原・ちゃばら「北海道食のこだわり逸品コーナー」の販売状況や弊社マーケティング活動の情報誌です。

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 タカラビル5F
 TEL:03-3864-6351 FAX:03-3865-2007

発行

秋葉原・ちゃばら「北海道のこだわり逸品コーナー」情報

<http://bic-foodproduce.jp/info/0406-chabara/>

12月の売れ筋NO.1

年末の締めとして、神門の韃靼そばが大好評！



昨年12月秋葉原・ちゃばら弊社コーナーで最も売れた商品は神門の韃靼そば(満天きりり使用)でした。ちゃばら店の乾麺そばの中でもNO1の売れ行きでした。年末の年越しそば需要に加えて、「韃靼そば(ルチン)=健康に良い」といった健康意識の高いお客様の需要に応えた商品だから売れたと思います。もちろん北海道産(国内産)といった安心安全な商品である事やパッケージデザインの完成度の高さも高評価の要因でした。また、贈り物需要(ギフト)として、手土産に購入される方も多く、雄武の韃靼そばの今後が楽しみです。

(株)神門HP <https://www.iinmon.jp/>

トピックス

試食販売実施中！首都圏でお客様の生の声が面白い。

大橋さくらんぼ園 さくらんぼ酢・ジャム
 (12月2日(土)実施)



ジャム85g 630~700円(税別)
 酢120g 930~1,060円(税別)

大橋さくらんぼ園 HP
<http://www.oh-cherry.com/>

【お客様の声】

関心の高かったお客様の層は30代~40代の女性でした。多く聞かれた声は、「さくらんぼにこんなに品種がある事を知らなかった。」「北海道でさくらんぼを栽培している事を知らなかった。」「さくらんぼの酢・ジャムを初めて知った」等の驚きの声でした。味については「自然な味・甘さがとても美味しい」との意見が多く、要望としては、「美味しいのでもう少し量が欲しい」「小さいのでもう少しパッケージを目立たせると良い」等の意見もありましたが、好評でした。

雄武の海のめぐみドレッシング
 (12月23日(土)実施)



200ml 1,200円(税別)

レストハウスひまわり HP
<http://himawari-oumu.hokkaido.jp/>

【お客様の声】

関心の高かったお客様の層は40代~60代で女性が7割、男性が3割で、比較的女性に人気がありました。多く聞かれた意見としては「昆布酢の風味が非常においしい」「余計な物が入ってなく健康的」「容器がおしゃれでいい」「魚介類に合いそう」といった意見が多く、要望としては、「オリーブオイルの香りが強いためもう少し昆布酢が効いていた方がよい」等の意見もありましたが、この商品も高評価でした。雄武の商品に今後期待したいと思います。

◆北海道のこだわり逸品コーナー 第10クール(2018年2月~3月)募集中◆

秋葉原・ちゃばら店内にて「北のこだわり逸品 北海道コーナー」でのテスト販売 参加企業を募集しております。

詳しくはこちらから http://bic-foodproduce.jp/chabara_test/ TEL:03-3864-6351

首都圏の販路開拓サポート活動

北見市で商談した商品の販路開拓中！今回は2店舗をご紹介します

株式会社石原(フードマーケット エコ・ピア)



株式会社石原(フードマーケット エコピア)は、安心安全な商品をモットーに高品質なスーパーマーケットを千葉県に2店舗(薬円台店、八幡店)展開しています。当店舗は、秋に1回、チラシ全面を使って、取扱数約200アイテムの北海道フェアを開催しています。弊社でも毎年、商品紹介などで参加させて頂いています。今回は、薬円台店のバイヤーさんを訪問し、北見で面談した10種類の商品をPRとともに商品評価して頂きました。特に関心を示したのが、有機JAS取得ハーブキャンディや、卵をふんだんに使った焼きプリンでした。当店舗の顧客は、無添加や国産原料の商品を望む方が多く、北海道の食品には、何時も積極的に評価して頂いています。



北海道フェア開催
(2016年9月22日～25日)



(HP) <https://www.ecopeer.jp/>

株式会社サザビーリーグ(AKOMEYA TOKYO)



AKOMEYA TOKYOは、全国各地から厳選した、いろいろな種類のお米、食品、雑貨など、こだわりの商品を販売している地域特産品の専門店です。銀座本店、ニューマン新宿店、ルミネ大宮店の3店舗を展開しています。コンセプトが明確な地域のこだわり商品の店舗ではNO1かもしれません。2年前に、銀座店で、南極料理人西村淳さんを招いてオホーツク地域のワークショップを開催させて頂きました。当銀座店舗では、今回、ラーメンセットの検討をして頂きました。その理由は、顧客の多くが、おしゃれな女性が多いので、目につきやすいパッケージが良いと高評価でした。



オホーツクフェア開催
(2016年7月23日～24日)



AKOMEYA TOKYO 銀座本店

(HP) <http://www.akomeya.jp/>

～紹介した主な商品～



ハーブミックスキャンディ
120g 600円(税別)



北見焼きプリン
350円(税別)



北海道オホーツク・ツムラーめん 80g
(みそ・しょうゆ・ほたて) 各種250円(税別)



紫たまねぎドレッシング
200ml 840円(税別)



味覚園 味付け放牧豚
400g 780円(税別)



肉汁じゅわつと手ごねハンバーグ
140g×2個 900円(税別)



マルキタ北海道たれ漬け豚肉
450g 700円(税別)



オニオンラスク
80g 650円(税別)

FOOD PRODUCE 伊藤敏郎の
食のトレンドピックアップ

トレンド食材の市場性、斬新な販路形態、ユニークな販促活動、消費者の購買深層心理など、食品が売れる為のマーケティング情報を発信。



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年に食品分野や農業分野のコンサルティング、商品開発、販路開拓等も手掛け、それらに関わった案件は250件以上を数える。

～注目のジャパニーズスーパーフード～

今月1月号から、食品のマーケティングについて、私なりの視点で、情報をお伝えして行きたいと思えます。

昨年11月に「2018年上半期ジャパニーズスーパーフードランキング10」が発表。初めて聞く方も多いと思うが、ジャパニーズスーパーフードとは、日本の伝統的な食文化に於いて、日本人の健康に寄与したと評価される食品や伝統的な製造方法を有する国産食品を言う。そのベスト3位を紹介。

1位は、ITはなびらだけで、これは、β-グルカンやアミノ酸などの有効成分が豊富な幻のキノコで、標高1000mを超える高山に生息する。女性ホルモンのエストロゲン作用を活発させる女子力アップのキノコと言われている。

2位は、栄養価の高い食材(野菜・魚など)をBowl風にトッピング、そのBowlに日本茶を入れるスーパーヘルシーなお茶漬け。3位は、進化系ふりかけで、従来の粉末タイプだけでなく、ドレッシングタイプ(ねぎ油)で、ごはん以外の様々な主食や料理にも、適量をふりかける事で栄養価がアップ。現代的な時短のスーパーフードで、最新の食スタイルを提案。

これらは世界でも注目されているジャパニーズスーパーフードで、忘れられていた栄養価の高い食材や伝統食材が、健康や美容、安全や安心の観点から世界から注目され始めている。北海道には、まだ知られていない、或いは地元だけで消費されている、或いは捨てられている食材が沢山あると思う。それら食材が、これからのスーパーフードの可能性を秘めていると思うとワクワク感が高まる。是非、周りを見直してほしい。優れた北海道食材をバイヤーも消費者も世界も望んでいる。

一般社団法人 日本スーパーフード協会 調べ

ベストランキング	分類
1位 ITはなびらだけ	伝統自然食品
2位 緑茶ボウル(Bowl)	茶類
3位 進化系ふりかけ	伝統自然食品

※4位玄米ぬか油、5位玄米甘酒、6位粕漬け、7位むらさきいも、8位進化系あずき、9位アカモク、10位 江戸味噌

南極料理人 西村 淳の
北海道食のワンダーランド

北海道の隠れている食材、貴重な食材、或いは規格外や捨てられている食材を、如何に美味しく創り上げるか、レシピ創りから新商品開発のヒントを提供。



海上保安官として南極地域観測隊に参加した経験を踏まえ「南極料理人」として著述や講演会、料理の講習会、メディアに出演。2009年に「オーロラキッチン」を設立。北海道企業の食品開発を手掛ける。

～始まりとしてのご挨拶～

早速だが、「絶滅危惧種」とは…。おめでたい正月に似つかわしくないこの語句に、「なんのこっちゃ」と大声で叫びたい人もいるだろう。食べ物の宝庫 食彩天国 ラーメン王国 海産天国 北海道は食のパラダイスとして、日本いや世界中に発信されている。正月にテーブル一面に並んだおせち料理を見るにつけ、「絶滅危惧種」の思いを新たにしたい。それは、終わり…ではなく、北海道の数々の美味しい食べ物の影に隠れ、消えていこうとしている北海道固有の食べ物がいかに多いことか。

コココーラが「消毒薬を飲んだような味」と喧伝されていた時代に、炭酸飲料は高価な手の届かない飲み物だったが、自分たちは山に出かけ松の若芽を取って、砂糖と一緒に瓶詰めし、わざわざ出てくる炭酸ガス風味を「サイダー」と呼称した。今考えてみると、ジンの味がベースの炭酸飲料だったから、贅沢なものである。

デンブンかすをスープであぶったり、ゆでたジャガイモを、焼いて薄くてできる皮の、そこはかかない甘みを楽しんだり、山のようにたどジョウを、めんつゆで煮た物に卵をかけ回したり、まだまだ書きたいところだが、それはボチボチということにして、北海道は昔から、たしかに食べ物の宝庫だった。それらをじっくり時間をかけて、これから紹介していきたいと思う。

そして、それがもし皆さまのアンテナに止まり、琴線に触れ、「地元食材を生かして新たな加工品を創ってみたい」「食材はあるが、何を創っていいかわからない」と思われる方がいたら、ご遠慮なく一声かけて欲しい。一緒に大もうけをしましょう。と言う事で今月号から「北海道食のワンダーランド」がいよいよ開始される。北海道で消えかけているが本当に美味しい物を、たくさんたくさん紹介していきたいと思う。

お知らせ

2月18日(日)に第33回北方圏国際シンポジウムが紋別で開催されます。西村さんの特別講演は、14時30分から紋別市市民会館で開催されます。

第33回
北方圏国際シンポジウム
オホーツク海と流水
INTERNATIONAL SYMPOSIUM
ON THE OKHOTSK SEA & POLAR OCEANS

2月18日(日) 2/18日▶2/21(水)
紋別市

2月19日(月) 特別講演
2月20日(火) 特別講演
2月21日(水) 特別講演

特別講演
南極料理人 西村 淳
「南極観測隊というチーム」

北方圏国際シンポジウム実行委員会 シンポジウムホームページ
http://www.okhotsk-symposium.jp

◆商品開発やレシピ創り、販路開拓や販促活動、講演依頼については、こちらまで◆

(問合せ先) BiC FOOD PRODUCE担当まで bfp-info@bic-net.com TEL:03-3864-6351