

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。



発行

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

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/>

1月の売れ筋NO.1

スイーツの美味しい季節に、まりも製菓
インカのめざめいももちが高評価！



1月の売れ筋商品はまりも製菓株式会社のインカのめざめいももちでした。冷え込みが厳しくなるにつれて、菓子スイーツの季節指数も高まっています。

レンジで温めるだけで簡単にHOTスイーツが食べられる当商品は、30代～40代の女性客だけでなく、甘党男子にも評価が高く、リピーターも多くついています。

北海道郷土料理である「いもだんご」を栗のように甘い十勝産インカのめざめと、十勝産モッツアレラを使用し、北海道産に拘って作ったインカのめざめいももちを是非お試し下さい。

製造：まりも製菓株式会社（帯広市）

価格：600円（税別）

<http://marimo-gr.co.jp/>

トピックス

秋葉原・ちゃばら 北海道こだわりの逸品コーナー 新商品のご紹介

オホーツク産ごろっと帆立と北海道野菜の スープカレー



1箱 1,000円（税別）

オホーツクの冷たい海で育った旨味が凝縮された肉厚のホタテと北海道江別アンビシャスファームのじゃがいも、千歳の人参や室蘭うずら園のうずらの卵、そして斜里町の中村農園の玉ねぎを使用して造った、北海道産食材満載！逸品のスープカレーです。北海道の海と大地の味を是非ご堪能下さい。



マルキタ北友 HP
<http://cutyasai.com/>

韃靼そば茶ティーパック



3g×7 500円（税別）

北海道産の韃靼そばを特殊焙煎により苦みを無くし、香ばしく優しい味わいの韃靼そば茶に仕上げました。テトラティーパックで便利で簡単に韃靼そば茶をお楽しみいただけます。ポリフェノールの一種ルチンが豊富で、カフェインフリーの商品です。



山加製粉 HP
<https://www.yamaka-seifun.co.jp/>

◆3月北海道レトルトカレーフェア 募集中◆

秋葉原・ちゃばら店内弊社コーナーにて北海道レトルトカレーフェアの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/info/curryfair2018/>

TEL:03-3864-6351

首都圏の販路開拓サポート活動

販路開拓第二弾 2店舗をご紹介します

株式会社スーパーヤマザキ 府中店



スーパーヤマザキは、東京都府中市に本社をもつ地域密着型スーパーで、首都圏に10店舗展開しています。年2回(春と秋)に北海道フェアを開催しており、弊社では、その都度、商品の紹介をしております。今回も春に実施の北海道フェアの商材として、訪問。

関心を持った商品は、オニオンラスク。パッケージが玉ねぎのデザインでかわいらしく、ユニークな商品な商品として評価。風味については、玉ねぎの風味が強く、あまり甘くないため、お菓子として食べるよりは、お酒のおつまみが合う感じとの意見です。要望は、ラスクの量が多いため、枚数を減らして、再度提案して欲しいとの事です。引き続きアプローチを行います。



(HP) <http://www.super-yamazaki.co.jp/>

ガーデンズマルシェ 八王子店



ガーデンズマルシェは新鮮さ、美味しさにこだわった産地直送野菜とハイセンスなキッチン雑貨を品揃えているパリのマルシェ(市場)をイメージする店舗となり、八王子店、立川店、二子玉川店の3店舗を展開。常に地域のこだわり商品を探しており、以前に秋葉原・ちゃばら出展商品の行者にんにく餃子やわさび入りとろろ等を紹介しています。

今回は、北見市のこだわり商品を紹介。その中でも興味があったのは、有機JAS取得のハーブキャンディでした。有機JAS取得のハーブキャンディは珍しいと高評価。要望は、キャンディのバラ売り対応が出来れば、お店で量り売りをしてみたいとのことです。



(HP) <http://www.gardens-marche.com/info/>

ISMTS 2018[®] SUPERMARKET TRADE SHOW スーパーマーケット・トレードショー

スーパーマーケットトレードショー2018開催

2月14日(水)~16日(金)にスーパーマーケットトレードショー2018(幕張メッセ)が開催。3日間で昨年の入場者数を上回る88,121名(去年は86,768名)。

北海道ブースの出展者数は約150社となり、どこも大盛況でした。

秋葉原・ちゃばら「北海道こだわり逸品コーナー」出展メーカー様も数十社出展しており、新商品も展示。中には、弊社がプロデュースした商品もあり、3月以降に秋葉原・ちゃばらで商品販売したいとの要望。また、4月~5月には、秋葉原・ちゃばらで北見市フェアを開催するため、北見市のメーカー様にご挨拶。久々に皆様と会えて、収穫のある展示会でした。



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。

～バイヤーとの取引条件とは！～

北見の食品事業者の商品を、首都圏バイヤーへ持参。首都圏バイヤーが、食品事業者の商品を、どの様に評価するのか、その商品を採用する条件は。その結果報告に、2018年2月7日・8日の2日間、北見に行ってきた。思ったより温かい天候に恵まれた2日間だった。そのバイヤー評価の結果とは、北見や北海道の素材を生かした商品が良いと、評価が高く、見積提出を希望。PRした甲斐がありました。事前に関心を示すバイヤーを絞り込んではいましたが。

但し、それだけ高評価な商品なのに、全てではないが見積りは条件付き。その条件とは、「掛率が高いので調整出来ないか」「容量が多いので少なくならないか」「パッケージのメッセージ力が弱いので工夫できないか」。提示されたこれらの条件は、北海道の食品事業者に限らない。地方で地元商圏を対象に商売していれば、首都圏のニーズやバイヤーとの取引条件を把握できないのは仕方ない。むしろ、こだわりの商品づくりに一生懸命取り組んで来たことに頭が下がる。

そこで、バイヤーと取引する条件やバイヤーのニーズを整理する事にする。①卸掛率は6～6.5掛で設定。流通業者が介入する事を想定し、実値5.5掛前後の掛率を描いておく事。そんなの無理と思うかもしれないが、②小売価格をアップする事。北海道食材は、自然・安全・新鮮なモノが多く、多少の価格アップは許容範囲。更に、③容量を減らした商品の提供。首都圏の消費者は、単身世帯が多く、一人で食べきれぬ容量を好む。②と③の努力で、掛率の調整ができるのでは。④パッケージは、商品によって一概に言えないが、お洒落感よりも素朴感。明確なキャッチが絶対。そうでなければバイヤー(消費者)に思いが通じない。

首都圏のバイヤーを相手にするなら、以上の条件を知っていて欲しい。それ以外に、バイヤーが望む商品は、簡単調理商品、無添加商品、健康維持商品、女性嗜好商品、そして、地域素材を生かした商品を望んでいる。是非、これらを参考に、魅力ある商品づくりで首都圏へチャレンジして欲しい。首都圏の消費者は、こだわった逸品に飢えている。

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挙げるか、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。

～ 笹茶はいかが？ ～

婆ちゃんと山の中を徘徊していた。世をはかなんで家出したわけではなく、婆ちゃんの山歩きにつきあっていた小学校2年生なのだが、熊笹をかきわけてずんずん進んでいくと、自分が軍艦になって大海を航海しているようで、まことに気分爽快だったが問題が一つ。小さな体にじわじわ押し寄せてくるのは、喉のかわきと、体のスタミナ切れ…。大自然はいとも簡単に体力をうばってくれた。「喉かわいた！水！ジュース！ココロラ！ケーキ！ドーナツ！あんばん！休むー！」わめきちらす悪ガキに、マイペースで歩いていた婆ちゃんが一言「まだまだだな。水飲みたいはずなのに、ケーキにドーナツってなんだ？」

無情にもへたりこんだ孫の横をすりぬけながら一言。「笹茶作ってやるから、笹の葉出来るだけたくさんちぎってこい。あつ虫が食べたり、枯れてるやつは駄目だぞ。綺麗な奴な」笹茶？この世に生まれ落ちて7～8年の身には、意味不明の語句だった。やがて川が流れている場所に到着。詳細及び位置などは不明。婆ちゃんは、たき火の用意を始めた。

そこに両手に笹の葉を山ほど持った孫もおくればせながら現場着。詳しいレシピなどは希望者のみお伝えするが、できあがった液体の形状を記せば、薄く濁った緑色で、おそろおそろ口に運んだ。ほろりがく、香ばしい、その液体はまさに「よみがえりの一滴」と名付けたいほど美味しく、なれぬ山歩きで疲れ果てた細胞にじわりと染みこみ、疲れを体の奥に封じ込んでくれた。

長じて中学生達に昼飯を供する機会に恵まれ、この「笹茶」を作ってみて。彼&彼女達の反応は一口ゴクリーびっくりした顔→しばし考慮→持参の水筒やペットボトルを持ち出す→中味捨てる→笹茶ゴボゴボその時に確信したのは、笹茶には若い身体をすみやかによみがえさせる、何かがある。そのSOMETHINGは不明ながら、若い年代に強くよびかけるものがあると…。

笹茶という道南で作られている製品も飲んだことがあるが、細かく刻まれ口に含んでみても、微妙に感ずる生臭さが気になった。

北海道に昔から伝わる「笹茶」。誰か作ってくれないかなあ。

◆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